# Bundesgesetzblatt

1625

## Teil I

Z 5702 AX

**1981** **Ausgegeben zu Bonn am 30. Dezember 1981** **Nr. 60**



## Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften

**Vom 22. Dezember 1981**

Inhaltsübersicht

Mit Zustimmung des Bundesrates verordnen

auf Grund des § 2 Abs. 3 Nr. 1, § 9 Abs. 1 Nr. 5 und Abs. 3, §§ 10, 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3, § 16 Abs. 1 Satz 2 sowie § 19 Nr. 1, 2 und 4 Buchstaben a bis d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 17 Abs. 2 und § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit,

hinsichtlich des Artikels 3 Nr. 5 und des Artikels 7 Nr. 4 auf Grund des § 49 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen,

hinsichtlich der Artikel 8 bis 11 auch auf Grund der §§ 37, 40 Abs. 1 und § 52 Abs. 1 Satz 1 des Milchgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-2, veröffentlichten bereinigten Fassung in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit nach Anhörung eines Sachverständigenbeirates,

hinsichtlich des Artikels 12 auf Grund des § 3 Abs. 2 und 3 des Getreidegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. August 1977 (BGBl. I S. 1521) der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit,

hinsichtlich der Artikel 19 und 20 auf Grund des § 24 Abs. 1 Satz 1, § 46 Abs. 4 Nr. 1, §§ 49, 53 Abs. 3 und § 71 Abs. 1 des Weingesetzes vom 14. Juli 1971 (BGBl. I S. 893) der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,

hinsichtlich des Artikels 21 auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 Nr. 6 und Abs. 2 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen,

hinsichtlich des Artikels 24 Nr. 4 auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 Nr. 2, hinsichtlich des Artikels 24 Nr. 5 auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 Nr. 5 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit:

## Artikel 1

## Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV)

### Erster Abschnitt

### Allgemeine Vorschriften

#### § 1

#### Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die dazu bestimmt sind, an den Verbraucher (§ 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes) abgegeben zu werden.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(3) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten ferner nicht für die Kennzeichnung von

1. Kakao, Kakaoerzeugnissen,
2. Kaffee-Extrakten und Zichorienextrakten,
3. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung,
4. Honig,
5. Tafelwässern,
6. Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, weinhaltigen Getränken, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Branntwein aus Wein, Weinessig,
7. Aromen,
8. Stoffen, die in Anlage 2 der Zusatzstoffverkehrsverordnung aufgeführt sind,
9. Lebensmitteln, soweit deren Kennzeichnung in Verordnungen des Rates oder der Kommission der Europäischen Gemeinschaften geregelt ist.

Für Milcherzeugnisse, die in der Butterverordnung, Käseverordnung oder Verordnung über Milcherzeug-

nisse geregelt sind, sowie für Konsummilch im Sinne der Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung gilt diese Verordnung nur, soweit Vorschriften der genannten Verordnungen sie für anwendbar erklären.

§ 2

**Unberührtheitsklausel**

Rechtsvorschriften, die für bestimmte Lebensmittel in Fertigpackungen eine von den Vorschriften dieser Verordnung abweichende oder zusätzliche Kennzeichnung vorschreiben, bleiben unberührt.

§ 3

**Kennzeichnungselemente**

(1) Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 4,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 2 und 3 können entfallen

1. bei einzeln abgegebenen figürlichen Zuckerwaren,
2. bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt,
3. bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 35 cm² beträgt und die dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden.

(3) Die Angaben nach Absatz 1 sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache leicht verständlich, deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden; die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1 und 4 und die Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

(4) Abweichend von Absatz 3 können

1. die Angaben nach Absatz 1 bei
   a) tafelfertig zubereiteten, portionierten Gerichten, die zur Abgabe an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind,
   b) Fertigpackungen, die unter dem Namen oder der Firma eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers in den Verkehr gebracht werden sollen, bei der Abgabe an diesen,
2. a) die Angaben nach Absatz 1 bei Fleisch in Reife- und Transportpackungen,
   b) die Angaben nach Absatz 1 Nr. 3 bei Lebensmitteln in sonstigen Fertigpackungen,

   die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind,

in einem den Fertigpackungen beigefügten Begleitpapier enthalten sein.

§ 4

**Verkehrsbezeichnung**

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung, bei deren Fehlen

1. die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder
2. eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Hersteller- oder Handelsmarken oder Phantasienamen können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

§ 5

**Begriffsbestimmung der Zutaten**

(1) Zutat ist jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist. Besteht eine Zutat eines Lebensmittels aus mehreren Zutaten (zusammengesetzte Zutat), so gelten diese als Zutaten des Lebensmittels.

(2) Als Zutaten gelten nicht:

1. Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne daß sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten,
2. Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoffverkehrsverordnung und Aromen, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben,
3. Zusatzstoffe im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
4. Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe und Aromen, sofern sie in nicht mehr als technologisch erforderlichen Mengen verwendet werden.

§ 6

**Verzeichnis der Zutaten**

(1) Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten" erscheint.

(2) Abweichend von Absatz 1

1. sind zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben, wobei der Anteil des zugefügten Wassers durch Abzug der Summe der Gewichtsanteile aller anderen verwendeten Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses ermittelt wird; die Angabe kann entfallen, sofern der errechnete Anteil nicht mehr als 5 Gewichtshundertteile beträgt;
2. können die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendeten und bei der Herstellung des Lebensmittels in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführten Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen im Verzeichnis angegeben werden; dabei kann die Angabe des lediglich zur Rückverdünnung zugesetzten Wassers entfallen;
3. kann die Angabe des Zusatzes von Wasser bei Aufgußflüssigkeiten, die üblicherweise nicht mitverzehrt werden, entfallen;
4. können bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, bei deren bestimmungsgemäßem Gebrauch Wasser zuzusetzen ist, die Zutaten in der Reihenfolge ihres Anteils an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten eine Angabe wie „Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses" enthält;
5. können bei Obst- oder Gemüsemischungen die Obst- oder Gemüsearten sowie bei Gewürzmischungen oder Gewürzzubereitungen die Gewürzarten in anderer Reihenfolge angegeben werden, sofern sich die Obst-, Gemüse- oder Gewürzarten in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden und im Verzeichnis der Zutaten ein Hinweis wie „in veränderlichen Gewichtsanteilen" erfolgt;
6. kann eine zusammengesetzte Zutat (§ 5 Abs. 1 Satz 2) nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils angegeben werden, sofern für sie eine Verkehrsbezeichnung durch Rechtsvorschrift festgelegt oder nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblich ist und ihr eine Aufzählung ihrer Zutaten unmittelbar folgt; diese Aufzählung ist nicht erforderlich, wenn
   a) die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das ein Verzeichnis der Zutaten nicht vorgeschrieben ist oder
   b) der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 25 Gewichtshundertteile des Enderzeugnisses beträgt; in diesem Fall sind jedoch in ihr enthaltene Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoffverkehrsverordnung anzugeben;

   Absatz 5 bleibt unberührt;
7. können Farbstoffe in beliebiger Reihenfolge angegeben werden.

(3) Die Zutaten sind mit ihrer Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 4 anzugeben.

(4) Abweichend von Absatz 3

1. kann bei Zutaten, die zu einer der in Anlage 1 aufgeführten Klassen gehören, der Name dieser Klasse angegeben werden;
2. müssen Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoffverkehrsverordnung, die zu einer der in Anlage 2 aufgeführten Klassen gehören, ausgenommen physikalisch oder enzymatisch modifizierte Stärken, mit dem Namen dieser Klasse, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder der EWG-Nummer angegeben werden; gehört eine Zutat zu mehreren Klassen, so ist die Klasse anzugeben, der die Zutat auf Grund ihrer hauptsächlichen Wirkung für das betreffende Lebensmittel zuzuordnen ist; bei Emulgatoren, Verdickungsmitteln, Geliermitteln, Stabilisatoren, Geschmacksverstärkern, Säuerungsmitteln, Säureregulatoren, chemisch modifizierten Stärken, Backtriebmitteln, Schaumverhütern und Schmelzsalzen genügt die Angabe des Klassennamens, sofern es sich nicht um Phosphorsäure oder Phosphate handelt; bei den nach § 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Konservierungsstoffen genügt als Verkehrsbezeichnung die Angabe nach Anlage 3 Liste A Spalte 4 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

(5) Bei Verwendung von Aromen ist im Verzeichnis der Zutaten die Art der im Aroma enthaltenen Aromastoffe entsprechend § 4 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b der Aromenverordnung anzugeben; die geschmacksbeeinflussenden Stoffe (Anlage 2 Nr. 2 der Aromenverordnung) brauchen nicht angegeben zu werden. Gewürzextrakte können statt dessen nach Maßgabe der Anlage 1 mit dem Namen ihrer Klasse angegeben werden.

(6) Die Angabe des Verzeichnisses der Zutaten ist nicht erforderlich bei

1. frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent,
3. Erzeugnissen aus nur einer Zutat.

## § 7

## Mindesthaltbarkeitsdatum

(1) Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

(2) Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ..." unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 auf diese Stelle hingewiesen wird.

(3) Abweichend von Absatz 2 kann bei Lebensmitteln,

1. deren Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt, die Angabe des Jahres entfallen,
2. a) deren Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt, der Tag,
   b) deren Mindesthaltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt, der Tag und der Monat

entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ..." angegeben wird.

(4) Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit der Angabe nach den Absätzen 2 bis 4 anzubringen.

(5) Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

1. frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent,
3. Getränken in Behältnissen von mehr als 5 Litern, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind,
4. Röstkaffee, der zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt ist,
5. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden,
6. Speisesalz,
7. Zucker in fester Form,
8. Zuckerwaren, die außer Zuckerarten keine anderen Zutaten als Geruchs- oder Geschmacksstoffe oder Farbstoffe enthalten,
9. Bier.

### § 8
**Hervorhebung von Zutaten**

(1) Werden eine oder mehrere Zutaten, die für die Merkmale des Lebensmittels wichtig sind, besonders hervorgehoben, ist die Mindestmenge, bei entsprechender Hervorhebung eines geringen Gehalts die Höchstmenge der verwendeten Zutaten in Gewichtshundertteilen anzugeben.

(2) Die Angabe nach Absatz 1 ist in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung oder bei der Angabe der hervorgehobenen Zutat im Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Im übrigen gilt § 3 Abs. 3 und 4 entsprechend.

(3) Absatz 1 gilt nicht für

1. die Angabe der Verkehrsbezeichnung nach § 4;
2. durch Rechtsvorschriften zwingend vorgeschriebene Angaben;
3. Zutaten, die in geringer Menge ausschließlich zur Geschmacksgebung verwendet werden.

## Zweiter Abschnitt
## Sondervorschriften für bestimmte Lebensmittel

### § 9
**Fische und sonstige wechselwarme Tiere, Krusten-, Schalen-, Weichtiere**

(1) Bei Lebensmitteln, die außer Fischen, sonstigen wechselwarmen Tieren, Krusten-, Schalen-, Weichtieren oder Erzeugnissen aus diesen Tieren andere Bestandteile enthalten, ist der Anteil dieser Tiere oder Tiererzeugnisse insgesamt nach Gewicht zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung der Fertigpackung anzugeben, soweit dieser Anteil nicht nur der Garnierung dient. Wird das Lebensmittel nach der Abpackung oder Abfüllung in die Fertigpackung einer Behandlung unterworfen, durch die der Anteil an Tieren oder Tiererzeugnissen an Gewicht verliert, so ist dies unter Angabe der Behandlungsart mit dem Hinweis „Gewichtsverlust durch ..." kenntlich zu machen. Der Angaben nach den Sätzen 1 und 2 bedarf es nicht bei Lebensmitteln, bei denen der Anteil an Tieren oder Tiererzeugnissen aus dem nach Maßgabe eichrechtlicher Vorschriften anzugebenden Abtropfgewicht hervorgeht.

(2) § 3 Abs. 3 und 4 gilt entsprechend.

## Dritter Abschnitt
## Ordnungswidrigkeiten

### § 10

Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 oder 3, § 8 Abs. 1 oder 2 oder § 9 Abs. 1 oder 2 Lebensmittel in Fertigpackungen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit den dort vorgeschriebenen Angaben gekennzeichnet sind.

## Vierter Abschnitt
## Schlußvorschriften

### § 11
**Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

**Anlage 1**
(zu § 6 Abs. 4 Nr. 1)

Zutaten, die mit dem Namen ihrer Klasse angegeben werden können, wenn sie Zutat eines anderen Lebensmittels sind

| **Zutat:** | **Klassenname:** |
| --- | --- |
| Raffinierte Öle, ausgenommen Olivenöl | „Öl", ergänzt durch die Angabe<br>1. „pflanzlich" oder „tierisch"<br>oder<br>2. der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft<br><br>Auf ein gehärtetes Öl, dessen pflanzliche oder dessen spezifische pflanzliche oder tierische Herkunft angegeben ist, muß mit der Angabe „gehärtet" hingewiesen werden. |
| raffinierte Fette | „Fett", ergänzt durch die Angabe<br>1. „pflanzlich" oder „tierisch"<br>oder<br>2. der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft |
| Mischung aus raffinierten tierischen Ölen und raffinierten tierischen Fetten | „Tierische Öle und Fette", ergänzt durch die Angabe „in veränderlichen Gewichtsanteilen"<br><br>Auf ein gehärtetes Öl in der Mischung muß mit der Angabe „z. T.gehärtet" hingewiesen werden. Besteht die Mischung ausschließlich aus gehärteten Ölen oder Fetten, erfolgt der Hinweis durch „gehärtet". |
| Mischung aus raffinierten pflanzlichen Ölen, ausgenommen Olivenöl, und raffinierten pflanzlichen Fetten | „Pflanzliche Öle und Fette", ergänzt durch die Angabe „in veränderlichen Gewichtsanteilen"<br><br>Auf ein gehärtetes Öl in der Mischung muß mit der Angabe „z. T. gehärtet" hingewiesen werden. Besteht die Mischung ausschließlich aus gehärteten Ölen oder Fetten, erfolgt der Hinweis durch „gehärtet". |
| Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten | „Mehl", anschließend die Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils |
| Stärke, physikalisch modifizierte oder enzymatisch modifizierte Stärke | „Stärke" |
| Fisch aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen | „Fisch" |
| Geflügelfleisch aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Art von Geflügelfleisch beziehen | „Geflügelfleisch" |
| Käse oder Käsemischungen aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Käsesorte beziehen | „Käse" |

| | |
|---|---|
| Gewürze jeder Art und ihre Auszüge, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 v. H. des Lebensmittels betragen | „Gewürz(e)" oder „Gewürzmischung" |
| Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 v. H. des Gewichts des Lebensmittels betragen | „Kräuter" oder „Kräutermischung" |
| Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden | „Kaumasse" |
| Saccharose jeder Art | „Zucker" |
| Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup | „Glukosesirup" |
| kristallwasserfreie und kristallwasserhaltige Dextrose | „Dextrose" oder „Traubenzucker" |
| Milcheiweißerzeugnisse, ausgenommen Eiweiß aus Molke | „Milcheiweiß" |
| Kakaopreßbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter | „Kakaobutter" |
| kandierte Früchte jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 10 v. H. des Gewichts des Lebensmittels betragen | „kandierte Früchte" |
| Paniermehl jeglichen Ursprungs | „Paniermehl" |
| Speisepilze aller Art, wenn Bezeichnung oder Aufmachung sich nicht auf eine bestimmte Pilzart beziehen | „Speisepilze" |
| Weizenmehl, Weizengrieß, Weizendunst bei der Herstellung von Teigwaren | „Weizenmahlerzeugnisse" |
| pflanzliche Eiweißisolate in strukturierter oder nichtstrukturierter Form | „pflanzliches Eiweiß" |

**Anlage 2**
(zu § 6 Abs. 4 Nr. 2)

Klassen von Zutaten, bei denen die aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden müssen:

Farbstoff
Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel
Emulgator
Verdickungsmittel
Geliermittel
Stabilisator
Geschmacksverstärker
Säuerungsmittel
Säureregulator
Trennmittel
modifizierte Stärke
künstlicher Süßstoff
Backtriebmittel
Schaumverhüter
Überzugsmittel
Schmelzsalz (Nur bei Schmelzkäse und Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse)
Mehlbehandlungsmittel

## Artikel 2

## Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZulV)

Inhaltsübersicht



---

### § 1

### Allgemeine Vorschriften

(1) Die in den Anlagen dieser Verordnung aufgeführten Zusatzstoffe werden nach Maßgabe dieser Verordnung für die Verwendung beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zugelassen.

(2) Eine Kenntlichmachung des Gehaltes an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit sie durch § 8 vorgeschrieben wird. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Rechtsvorschriften, die bei bestimmten Lebensmitteln die Verwendung von Zusatzstoffen abweichend von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen, einschränken oder verbieten oder die Kenntlichmachung abweichend regeln, bleiben unberührt.

(4) Den Zusatzstoffen werden gleichgestellt:

1. Adipinsäure,
2. Nicotinsäure,
3. Nicotinsäureamid.

### § 2

### Allgemeine und beschränkte Zulassungen

(1) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe werden allgemein zugelassen.

(2) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe werden für die dort genannten Verwendungszwecke zugelassen. Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen in den in Spalte 3 genannten Lebensmitteln darf die in Spalte 4 festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

(3) Die Zulassungen nach den Absätzen 1 und 2 gelten nicht für

1. Fleisch und Fleischerzeugnisse,
2. Milch und Milcherzeugnisse,
3. Eiprodukte,
4. Speiseeis,
5. Kaugummi,
6. Aromen und
7. Trinkwasser.

Die Zulassungen nach Absatz 1 gelten ferner nicht für Speisesalz, soweit es sich nicht um Calciumcarbonat oder Magnesiumcarbonat handelt, die zur Verbesserung der Rieselfähigkeit zugesetzt werden.

### § 3

### Konservierungsstoffe

(1) Zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb werden die in Anlage 3 Liste A aufgeführten Zusatzstoffe für die in Anlage 3 Liste B genannten Lebensmittel zugelassen.

(2) Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen in den Lebensmitteln darf die in Anlage 3 Liste B festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

(3) Werden einem Lebensmittel mehrere der in Anlage 3 Liste A aufgeführten Zusatzstoffe zugesetzt, so vermindert sich die für jeden Zusatzstoff bei dem Lebensmittel festgesetzte Höchstmenge um so viele Vomhundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen Zusatzstoffe zusammen im Lebensmittel enthalten sind. Werden den in Anlage 3 Liste B Nr. 1 bis 9 und 26 genannten Lebensmitteln Ameisensäure oder deren Natrium- oder Calciumverbindungen in Vermischung mit anderen in Anlage 3 Liste A aufgeführten Zusatzstoffen zugesetzt, so ist dieser Zusatz bei der Berechnung der zulässigen Höchstmengen der anderen Zusatzstoffe abweichend von Satz 1 nicht zu berücksichtigen.

### § 4

### Schwefeldioxid

(1) Die in Anlage 4 Liste A aufgeführten Zusatzstoffe werden für die in Anlage 4 Liste B genannten Lebensmittel zugelassen.

(2) Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen in den Lebensmitteln darf im Zeitpunkt des Inverkehrbringens die in Anlage 4 Liste B festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

§ 5

**Antioxidantien**

(1) Zum Schutz gegen Verderb durch Oxidation werden zugelassen

1. die in Anlage 5 Liste A Nr. 1 aufgeführten Zusatzstoffe für die in Anlage 5 Liste B genannten Lebensmittel,
2. die in Anlage 5 Liste A Nr. 2 aufgeführten Zusatzstoffe für Lebensmittel allgemein.

(2) Zum Lösen und Verdünnen der in Anlage 4 Liste A und in Anlage 5 Liste A aufgeführten Stoffe werden die in Anlage 5 Liste C aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen.

(3) Der Gehalt an den in Anlage 5 Liste A Nr. 1 und Liste C aufgeführten Zusatzstoffen in Lebensmitteln der Anlage 5 Liste B darf die in Anlage 5 Listen B und C festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

(4) Werden einem Lebensmittel mehrere der in Anlage 5 Liste A Nr. 1 aufgeführten Zusatzstoffe zugesetzt, so vermindert sich die für jeden Zusatzstoff bei dem Lebensmittel festgesetzte Höchstmenge um so viele Vomhundertteile, wie von den Höchstmengen der anderen Zusatzstoffe zusammen im Lebensmittel enthalten sind.

§ 6

**Farbstoffe**

(1) Zum Färben und Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln werden die in Anlage 6 Liste A Nr. 2 bis 6 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort in Spalte 4 in Verbindung mit Anlage 6 Liste B genannten Lebensmittel zugelassen.

(2) Zum Lösen, Mischen und Verdünnen der in Anlage 6 Liste A Nr. 1 bis 6 aufgeführten Farbstoffe werden die in Anlage 6 Liste C aufgeführten Zusatzstoffe nach Maßgabe der dort vorgesehenen Beschränkungen zugelassen.

(3) Die durch Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffe dürfen Lebensmitteln der Anlage 6 Liste B Nr. 4 bis 6 höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern; den übrigen in Anlage 6 Liste B genannten Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht.

(4) Lebensmittel, die mit durch Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen gefärbt sind, dürfen zur Herstellung anderer Lebensmittel nur verwendet werden, sofern diese Verwendung der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht und die verwendeten gefärbten Lebensmittel

1. in oder auf dem anderen Lebensmittel noch als besondere Bestandteile erkennbar sind oder
2. in dem anderen Lebensmittel keine sichtbare Farbänderung bewirken.

Abweichend hiervon dürfen gefärbtes sterilisiertes Mark und gefärbte Konserven von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren bei der Herstellung von Speiseeis auch dann verwendet werden, wenn dieses hierdurch sichtbar gefärbt wird.

§ 7

**Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen**

(1) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Zusatzstoffen dürfen auch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden, für welche diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. § 6 Abs. 4 bleibt unberührt. Satz 1 gilt nicht für die Verwendung von konserviertem Restbrot.

(2) Lebensmitteln, die als Zutat für ein anderes Lebensmittel bestimmt sind, dürfen auch die nur für das andere Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe zugesetzt werden.

§ 8

**Kenntlichmachung**

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muß bei deren Abgabe an Verbraucher wie folgt kenntlich gemacht sein:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an in Anlage 3 Liste A aufgeführten Zusatzstoffen durch die Angabe „mit Konservierungsstoff" oder „konserviert mit", gefolgt von der Bezeichnung der verwendeten Konservierungsstoffe entsprechend Spalte 4 der Anlage 3 Liste A; die Verwendung von Thiabendazol bei Bananen bedarf keiner Kenntlichmachung,
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an in Anlage 4 Liste A aufgeführten Zusatzstoffen von mehr als 50 Milligramm in einem Kilogramm oder in einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe „geschwefelt",
3. bei Lebensmitteln, deren Masse oder Oberfläche mit in Anlage 6 Liste A Nr. 3 oder 4 aufgeführten Zusatzstoffen gefärbt ist, durch die Angabe „mit Farbstoff",
4. bei Oliven, die mit in Anlage 2 aufgeführtem Eisenglukonat behandelt sind, durch die Angabe „geschwärzt",
5. bei Zitrusfrüchten mit einem Gehalt an in Anlage 2 aufgeführten Überzugsmitteln durch die Angabe „gewachst",
6. bei Hart- und Weichkaramellen sowie Süßwarenkomprimaten mit einem Gesamtgehalt von Sorbit und Xylit über 100 Gramm in einem Kilogramm durch die Angabe „mit Zuckeraustauschstoff" unter Hinzufügen von Art und Menge der verwendeten Stoffe, gefolgt von dem Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"; bei gleichzeitiger Verwendung von D-glukosehaltigen Zuckerarten ist ferner der Warnhinweis „für Diabetiker nicht geeignet" erforderlich,
7. bei Lebensmitteln, die als Zutat für ein anderes Lebensmittel bestimmt sind, in den Fällen des § 7 Abs. 2 zusätzlich durch eine Gebrauchsanweisung, die sicherstellt, daß die Zutat bestimmungsgemäß verwendet wird und im verzehrfertigen Lebensmittel die zulässigen Höchstmengen an Zusatzstoffen nicht überschritten werden.

Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, können die Angabe nach Satz 1 Nr. 3

und, ausgenommen bei Zitrusfrüchten, auch die Angabe nach Satz 1 Nr. 1 entfallen. Dies gilt nicht, wenn auf Grund des § 3 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf der Fertigpackung kein Verzeichnis der Zutaten angegeben ist.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen deutlich sichtbar in leicht lesbarer Schrift gemacht und mit der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels verbunden werden, sofern eine solche angegeben wird. Die Angaben sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
3. bei der Abgabe in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
4. bei der Abgabe im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
5. bei der Abgabe in Gaststätten auf den Speise- und Getränkekarten,
6. bei der Abgabe in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehängt sind, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung; bei der Abgabe in Einrichtungen, in denen die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, sowie bei der Abgabe als Truppen- oder Lazarettverpflegung der Bundeswehr oder als Gemeinschaftsverpflegung des Bundesgrenzschutzes genügt es, die Angaben in Aufzeichnungen zu machen, in die der verantwortliche Arzt und auf Verlangen auch der Verpflegungsteilnehmer Einblick nehmen kann.

Auf Speise- und Getränkekarten sowie in den übrigen in Satz 2 Nr. 6 genannten Fällen dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

(3) Wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt wurden, darf die durch die Absätze 1 und 2 vorgeschriebene Kenntlichmachung

1. unterbleiben, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben; bei der Verwendung geschwefelter Zutaten darf die Angabe nach Absatz 1 Nr. 2 unterbleiben, sofern der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid in dem Lebensmittel 50 Milligramm in einem Kilogramm nicht übersteigt,
2. auf die Zutaten beschränkt werden, sofern diese in dem Lebensmittel noch als besondere Bestandteile erkennbar sind.

(4) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln, die an andere Personen als Verbraucher abgegeben werden, muß wie folgt kenntlich gemacht sein:

1. bei Zitrusfrüchten durch die Angaben nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 und 5,
2. bei Glukosesirup in den Fällen der Anlage 4 Liste B Nr. 18 Buchstaben d und e durch die Angabe des Verwendungszwecks und des Gehaltes an schwefliger Säure.

Die Angaben müssen auf einer Außenfläche der Packungen oder Behältnisse angebracht sein. In den Fällen des Satzes 1 Nr. 2 genügt die Angabe auf den Rechnungen oder Begleitpapieren.

## § 9

## Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Lebensmittel ohne die durch § 8 Abs. 1 Nr. 6 vorgeschriebenen Warnhinweise gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die durch § 2 Abs. 2 Satz 2, § 3 Abs. 2 oder 3, § 5 Abs. 3 oder 4 oder § 6 Abs. 3 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Lebensmittel gewerbsmäßig abgibt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 8 Abs. 1, 2 oder 4 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

(4) Wer eine in den Absätzen 1 bis 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

## § 10

## Übergangsvorschrift

(1) Bis zum 26. Dezember 1983 dürfen Zusatzstoffe beim Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln noch nach den bis zum 30. Dezember 1981 geltenden Vorschriften verwendet und so hergestellte oder behandelte Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

(2) Bis zum 31. Dezember 1984 dürfen beim Herstellen von vorgebackenen Backwaren, die als solche in den Verkehr gebracht werden, Toastbrötchen und Weichbrötchen sowie Brot mit krustenloser Seitenfläche Propionsäure sowie Natrium-, Calcium- oder Kaliumpropionat verwendet und so hergestellte Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Der Gehalt an den nach Satz 1 zugelassenen Zusatzstoffen muß mit den Worten „mit Konservierungsstoff Propionsäure" kenntlich gemacht sein.

## § 11

## Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

**Anlage 1**
(zu § 2 Abs. 1)

**Allgemein zugelassene Zusatzstoffe**

| Stoff | EWG-Nummer |
|---|---|
| **Acetate** (Salze der Essigsäure) | |
| Natriumacetat | — |
| Natriumdiacetat | E 262 |
| Kaliumacetat | E 261 |
| Calciumacetat | E 263 |
| **D-Äpfelsäure** | — |
| **Ascorbate** (Salze der L-Ascorbinsäure) | |
| Natrium-L-ascorbat | E 301 |
| Kalium-L-ascorbat | — |
| Calcium-L-ascorbat | E 302 |
| **Carbonate** (Salze der Kohlensäure) | |
| Natriumcarbonate | — |
| Kaliumcarbonate | — |
| Calciumcarbonat | E 170 |
| Magnesiumcarbonat | — |
| **Chloride** (Salze der Salzsäure) | |
| Kaliumchlorid | — |
| Calciumchlorid | — |
| **Citrate** (Salze der Citronensäure) | |
| Natriumcitrate | E 331 |
| Kaliumcitrate | E 332 |
| Calciumcitrate | E 333 |
| **Glycerin** | E 422 |
| **Gummi arabicum** | E 414 |
| **Lactate** (Salze der Milchsäuren) | |
| Natriumlactat | E 325 |
| Kaliumlactat | E 326 |
| Calciumlactat | E 327 |
| **Lecithine** | E 322 |
| **Malate** (Salze der Äpfelsäuren) | |
| Natriummalate | — |
| Kaliummalate | — |
| Calciummalate | — |
| **Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren** | E 471 |
| **6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure** | E 304 |
| **Stärke, oxidativ abgebaute** | E 1404 |
| **Sulfate** (Salze der Schwefelsäure) | |
| Natriumsulfat | — |
| Kaliumsulfat | — |
| Calciumsulfat | — |
| **Tartrate** (Salze der L(+)Weinsäure) | |
| Natriumtartrate | E 335 |
| Kaliumtartrate | E 336 |
| Kalium-Natriumtartrat | E 337 |
| Calciumtartrate | — |
| **Tocopherole** | |
| gamma-Tocopherol, synthetisches | E 308 |
| delta-Tocopherol, syntetisches | E 309 |
| Tocopherolacetat | — |

**Anlage 2**
(zu § 2 Abs. 2)

**Beschränkt zugelassene Zusatzstoffe**

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Alkalisch wirkende Stoffe** | | | |
| Calciumhydroxid, gelöschter Kalk | – | – als Zusatz bei Eiaustauschstoffen auf Milcheiweißbasis<br>– zur Wässerung von Stockfisch<br>– als Neutralisationsmittel bei der Saccharoseinversion, der Stärkehydrolyse und der Eiweißhydrolyse zur Würzeherstellung<br>– zur Herstellung von eingelegten Eiern<br>– zum Kalken von Muskatnüssen | – der pH-Wert des Erzeugnisses, gemessen bei 10-facher Verdünnung mit destilliertem Wasser, darf 12 nicht übersteigen<br>– der pH-Wert des Fischpreßwassers darf 11 nicht übersteigen |
| Kaliumhydroxid<br>Natriumhydroxid | –<br>– | – als Neutralisationsmittel bei der Saccharoseinversion, der Stärkehydrolyse und der Eiweißhydrolyse zur Würzeherstellung<br>– zur Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit von Tee-Extrakten | – Einsatzmenge nicht mehr als insgesamt 100 g zur Herstellung von 1 kg kaltwasserlöslichem Tee-Extrakt |
| Natriumhydroxid, wäßrige Lösung (Gehalt nicht mehr als 4% NaOH) | – | zum Tauchen oder Sieden geformter Teigstücke bei der Herstellung von Laugengebäck | |
| Wasserglas | – | zur Herstellung von eingelegten Eiern | |
| **Backtriebmittel** | | | |
| Hirschhornsalz (Ammoniumverbindungen der Carbaminsäure und der Kohlensäure) | – | für flache Feine Backwaren | nicht mehr als 1 g Ammoniumstickstoff, bestimmt nach der Methode W. Sturm und H. Thaler als $NH_3$ in 1 kg Trockenmasse des Gebäcks |
| **Bleichmittel** | | | |
| (auch Reinigungsmittel) | | | |
| Kaliumpermanganat | – | für Stärken | 50 mg restliches Mangandioxid in 1 kg |

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Natriumhypochlorit | – | – für die Schale von Walnüssen<br>– für Stärken | – 500 mg gebundenes Chlor in 1 kg Nüsse |
| Wasserstoffperoxid | – | – für Stärken<br>– für Gelatine<br>– für Fischmarinaden | |
| **Dickungsmittel** | | | |
| Agar-Agrar | E 406 | für Lebensmittel allgemein | 20 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis, einzeln oder insgesamt |
| Alginsäure | E 400 | | |
| Alginate | | | |
| Natriumalginat | E 401 | | |
| Kaliumalginat | E 402 | | |
| Calciumalginat | E 404 | | |
| Carrageen | E 407 | | |
| Guarkernmehl | E 412 | | |
| Johannisbrotkernmehl | E 410 | | |
| Traganth | E 413 | | |
| Xanthan | E 415 | | |
| Methylcellulose | E 461 | für Lebensmittel allgemein | 20 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis, einzeln oder insgesamt |
| Carboximethylcellulose | E 466 | | |
| Pektin | E 440 a | für Lebensmittel allgemein | 30 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |
| amidiertes Pektin | E 440 b | für Gelierzucker und Gelierhilfen | |
| Propylenglykolalginat | E 405 | für Soßen von Fischerzeugnissen | 20 g in 1 kg |
| Acetyliertes Distärkephosphat | E 1414 | – für Fertiggerichte<br>– für Cremes, Desserts, Füllungen, außer Fruchtfüllungen, Soßen, Suppen | 60 g in 1 kg (jeweils einzeln oder insgesamt) |
| Stärkeacetat (verestert) mit Essigsäureanhydrid) | E 1420 | – Fruchtfüllungen | – 100 g in 1 kg (jeweils einzeln oder insgesamt) |
| Acetyliertes Distärkeadipat | E 1422 | – Geleeartikel, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse | – 350 g in 1 kg (jeweils einzeln oder insgesamt) |
| **Emulgatoren** | | | |
| Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit | | – für Feine Backwaren, Weizenkleingebäck, Knabbererzeugnisse<br>– für Soßen, Suppen | – 20 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis (jeweils einzeln oder insgesamt) |
| Essigsäure | E 472 a | | |
| Milchsäure | E 472 b | – für schaumige Dessert- und Cremespeisen | – 40 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |
| Citronensäure | E 472 c | | |
| Weinsäure | E 472 d | | |
| Monoacetyl- und Diacetylweinsäure | E 472 e | – für Margarine, Halbfettmargarine | – 5 g in 1 kg, bezogen auf Fett |
| Essigsäure und Weinsäure | E 472 f | | |
| Natrium-, Kalium- oder Calciumverbindungen der Speisefettsäuren | E 470 | für Zwieback niederländischer Art | – 15 g in 1 kg, bezogen auf die verwendete Mehlmenge |
| Polyglycerinester von Speisefettsäuren | E 475 | für Feine Backwaren | 10 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Geschmacks-beeinflussende Stoffe** | | | |
| Äthylmaltol | – | für Lebensmittel allgemein | – 50 mg in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |
| Maltol | – | | – 10 mg |
| Die nachstehenden Aminosäuren sowie deren Natrium- und Kaliumverbindungen oder Hydrochloride: | | | |
| L-Alanin | – | für Lebensmittel allgemein, nicht jedoch für Getreidemahlerzeugnisse und alkoholfreie Erfrischungsgetränke mit Ausnahme von künstlichen Heiß- und Kaltgetränken und Brausen | 300 mg einzeln, 500 mg insgesamt in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |
| L-Arginin | – | | |
| L-Asparaginsäure | – | | |
| L-Citrullin | – | | |
| L-Cystein | – | | |
| L-Cystin | – | | |
| Glycin | – | | |
| L-Histidin | – | | |
| L-Isoleucin | – | | |
| L-Leucin | – | | |
| L-Lysin | – | | |
| L-Methionin | – | | |
| L-Phenylalanin | – | | |
| L-Serin | – | | |
| Taurin | – | | |
| L-Threonin | – | | |
| L-Valin | – | | |
| L-Glutaminsäure | – | für Lebensmittel allgemein | – 10 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis<br>– 20 g in 1 kg verzehrfertiger Soße<br>– 500 g in 1 kg Würzmittel<br>jeweils einzeln oder insgesamt |
| Natriumglutamat | – | | |
| Kaliumglutamat | – | | |
| Glycin | – | für Süßstofftabletten | 20 g in 1 kg |
| Guanylat | – | für Lebensmittel allgemein | – 500 mg in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis<br>– 1 g in 1 kg verzehrfertiger Soße<br>– 10 g in 1 kg Würzmittel<br>jeweils einzeln oder insgesamt |
| Inosinat | – | | |

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen | – | zum Räuchern von Lebensmitteln allgemein, ausgenommen das Räuchern von Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen und anderen Flüssigkeiten | |
| Frisch entwickelter Rauch aus Torf | – | zum Räuchern von Malz für die Whisky-Herstellung | |
| **Rieselfähigkeit, Mittel zur Erhaltung der** | | | |
| Calcium-hexacyanoferrat (II) | – | für Speisesalz | 20 mg in 1 kg, einzeln oder insgesamt, berechnet als wasserfreies $K_4[Fe(CN)_6]$ |
| Kalium-hexacyanoferrat (II) (gelbes Blutlaugensalz) | – | | |
| Natrium-hexacyanoferrat (II) | – | | |
| kolloide Kieselsäure und ihre Calciumverbindungen | – | – für Speisesalz<br>– für Gewürzsalze<br>– für Würzmittel | – 10 g in 1 kg (einzeln oder insgesamt) |
| | | – für Rote Beete-, Tomaten- und Fruchtpulver<br>– für Trockensuppen und Soßenpulver | – 20 g in 1 kg (einzeln oder insgesamt) |
| **Sauer wirkende Stoffe** | | | |
| Glucono-delta-lacton | – | – für Backpulver<br>– für Puddingpulver und verwandte Erzeugnisse<br>– für Anchosen und Fischhalbkonserven | – 10 g in 1 kg Backware<br>– 10 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis<br>– 10 g in 1 kg |
| Orthophosphorsäure | E 338 | – für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke | – 700 mg in 1 kg |
| Salzsäure | – | – für die Saccharoseinversion, die Stärkehydrolyse und die Eiweißhydrolyse zur Würzeherstellung | |
| Schwefelsäure | – | – für die Saccharoseinversion und die Stärkehydrolyse | |
| **Süßstoffe** | | | |
| Saccharin und seine Natrium-, Kalium- oder Calciumverbindungen | – | – für Brausen sowie Grundstoffe hierzu, Brausepulver und -tabletten<br>– für obergäriges Einfachbier | 200 mg in 1 l verzehrfertigem Getränk, berechnet als Benzoesäuresulfimid |
| | | – für Eßoblaten<br>– für Essigsäure | |

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Treibgase** | | | |
| Kohlendioxid | E 290 | für Lebensmittel allgemein | |
| Luft | – | | |
| Stickstoff | – | | |
| **Trennmittel** | | | |
| Bienenwachs | – | für Back- und Süßwaren | |
| Candelillawachs | – | | |
| Carnaubawachs | – | | |
| Spermöl | – | | |
| Walrat | – | | |
| Holzstreumehl von naturbelassenem Fichten-, Tannen-, Buchen- oder Ahornholz, ausgenommen das beim Schleifen dieser Hölzer anfallende Produkt | – | für Backwaren | 1,5 g auf 1 kg Teiggewicht |
| Magnesiumoxid | – | für Waffelblätter | 5 g auf 1 kg |
| Stearinsäure | – | – für Backtriebmittel | – 0,5 g auf 1 kg jeweils einzeln oder insgesamt |
| Calciumstearat | E 470 | – für Süßwarenkomprimate | – 5 g auf 1 kg |
| Magnesiumstearat | – | – für Würfelzucker | |
| | | – für Zwiebel- und Knoblauchgranulate | – 20 g auf 1 kg |
| Talcum | – | – für Hart- und Weichkaramellen | – 3 g auf 1 kg |
| | | – für Glucoseglasur von Schälerbsen | – 5 g auf 1 kg |
| **Überzugsmittel** | | | |
| Alkalisalze der Ölsäure | E 470 | für Zitrusfrüchte | 140 mg auf 1 kg Früchte, einzeln oder insgesamt |
| Bienenwachs | – | | |
| Carnaubawachs | – | | |
| Cumaron-Inden-Harze | – | | |
| Kopal | – | | |
| Montansäureester | – | | |
| Paraffinöl | – | | |
| Polyäthylenwachsoxidate | – | | |
| Polyolefinharze | – | | |
| Schellack | – | | |
| Walrat | – | | |
| Bienenwachs | – | für Zuckerwaren | |
| Benzoeharz | – | | |
| Candelillawachs | – | | |
| Carnaubawachs | – | | |
| Mastix | – | | |
| Sandarakharz | – | | |
| Schellack | – | | |
| Spermöl | – | | |
| Walrat | – | | |

| Stoff | EWG-Nummer | Zulässiger Verwendungszweck | Höchstmenge |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Essigsäureester der Monoglyceride von Speisefettsäuren | E 472 a | für getrocknete Weinbeeren, ausgenommen Korinthen | 6 g auf 1 kg getrocknete Weinbeeren einschließlich deren natürlichen Wachses |
| **Verschieden wirkende Stoffe** | | | |
| Cystin | – | zur Veränderung der Klebereigenschaften von Weizenmahlerzeugnissen | – 100 mg in 1 kg Weizenmahlerzeugnis für Brot einschließlich Kleingebäck |
| Cystein | – | zur Veränderung der Klebereigenschaften von Weizenmahlerzeugnissen | – 30 mg in 1 kg Weizenmahlerzeugnis für Brot einschließlich Kleingebäck<br>– 150 mg in 1 kg Weizenmahlerzeugnis für Feine Backwaren<br>jeweils berechnet als Cystein |
| Cysteinhydrochlorid | – | zur Veränderung der Klebereigenschaften von Weizenmahlerzeugnissen | – 30 mg in 1 kg Weizenmahlerzeugnis für Brot einschließlich Kleingebäck<br>– 150 mg in 1 kg Weizenmahlerzeugnis für Feine Backwaren<br>jeweils berechnet als Cystein |
| Eisen(II)glukonat | – | für Oliven | 40 mg Eisen, entsprechend 320 mg Eisen(II)glukonat, auf 1 kg verzehrfertiges Erzeugnis |
| Natriumnitrat | E 251 | für Anchosen aus Heringen oder Sprotten | 200 mg, einzeln oder insgesamt einschließlich des aus den Nitraten gebildeten Nitrits, insgesamt berechnet als $NaNO_2$ in 1 kg Fertigerzeugnis |
| Kaliumnitrat | E 252 | für Anchosen aus Heringen oder Sprotten | 200 mg, einzeln oder insgesamt einschließlich des aus den Nitraten gebildeten Nitrits, insgesamt berechnet als $NaNO_2$ in 1 kg Fertigerzeugnis |
| Phosphate und Diphosphate | | | |
| Natriumorthophosphate | E 339 | für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Frischfisch und Frischfischteile | |
| Kaliumorthophosphate | E 340 | für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Frischfisch und Frischfischteile | |
| Calciumorthophosphate | E 341 | für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Frischfisch und Frischfischteile | |
| Natriumdiphosphate<br>Kaliumdiphosphate<br>Calciumdiphosphate | E 450 a | für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Frischfisch und Frischfischteile | |
| Sorbit | E 420 | – für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Getränke<br>– für Hart- und Weichkaramellen<br>– für Süßwarenkomprimate | 100 g in 1 kg verzehrfertigem Erzeugnis |
| Xylit | – | – für Hart- und Weichkaramellen<br>– für Süßwarenkomprimate | |

**Anlage 3**
(zu §§ 3, 8 Abs. 1 Nr. 1)

## Liste A

## Konservierungsstoffe

| Kenn-Nummer | Stoff | EWG-Nummer | Kenntlichmachung |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Nr. 1 | Sorbinsäure<br>Natriumsorbat<br>Kaliumsorbat<br>Calciumsorbat | E 200<br>E 201<br>E 202<br>E 203 | „Sorbinsäure" |
| Nr. 2 | Benzoesäure<br>Natriumbenzoat<br>Kaliumbenzoat<br>Calziumbenzoat | E 210<br>E 211<br>E 212<br>E 213 | „Benzoesäure" |
| Nr. 3 | para-Hydroxibenzoesäure-äthylester<br>para-Hydroxibenzoesäure-äthylester Natriumverbindung<br>para-Hydroxibenzoesäure-n-propylester<br>para-Hydroxibenzoesäure-n-propylester Natriumverbindung<br>para-Hydroxibenzoesäure-methylester<br>para-Hydroxibenzoesäure-methylester Natriumverbindung | E 214<br>E 215<br>E 216<br>E 217<br>E 218<br>E 219 | „PHB-Ester" |
| Nr. 4 | Ameisensäure<br>Natriumformiat<br>Calciumformiat | E 236<br>E 237<br>E 238 | „Ameisensäure" |
| Nr. 5 | Propionsäure<br>Natriumpropionat<br>Calciumpropionat<br>Kaliumpropionat | E 280<br>E 281<br>E 282<br>E 283 | „Propionsäure" |
| Nr. 6 | Biphenyl (Diphenyl) | E 230 | „Diphenyl" |
| Nr. 7 | Orthophenylphenol<br>Natrium-orthophenylphenolat | E 231<br>E 232 | „Orthophenyl-phenol" |
| Nr. 8 | Thiabendazol (2-(4-Thiazolyl)-Benzimidazol) | E 233 | „Thiabendazol" |

## Liste B

### Lebensmittel, denen Konservierungsstoffe zugesetzt werden dürfen

| Lebensmittel | Höchstmenge an Konservierungsstoffen in Gramm *) Kenn-Nummer der Liste A | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. Marinaden aus Fischen oder Muscheln einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 2,0 | 2,5 | 1,0 | 0,5 | – | – | – | – |
| 2. Brat- und Kochfischwaren, mariniert, einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 2,0 | 2,5 | 1,0 | 0,5 | – | – | – | – |
| 3. Fischpasten mit weniger als 10 vom Hundert Kochsalz | 2,0 | 4,0 | 1,2 | 0,5 | – | – | – | – |
| 4. Salzheringserzeugnisse, Salzfische in Öl | 2,0 | 2,5 | 1,2 | 0,5 | – | – | – | – |
| 5. Seelachserzeugnisse in Öl | 2,0 | 4,0 | 1,2 | 0,5 | – | – | – | – |
| 6. Fischwaren aus Rogen, ausgenommen geräucherter Rogen | 2,0 | 4,0 | 0,8 | 1,0 | – | – | – | – |
| 7. Anchosen einschließlich ihrer Aufgüsse und Tunken | 2,5 | 4,0 | 2,0 | 1,0 | – | – | – | – |
| 8. Krebszubereitungen, nicht sterilisiert, mit Ausnahme von Pulvern für Krebssuppen | 2,5 | 4,0 | 1,5 | 0,5 | – | – | – | – |
| 9. Garnelen-(Krabben-)erzeugnisse, nicht sterilisiert | 2,5 | 4,0 | 2,0 | 0,5 | – | – | – | – |
| 10. Flüssiges Vollei (Flüssigei), flüssiges Eigelb | 10,0 | 10,0 | – | – | – | – | – | – |
| 11. Mayonnaise, mayonnaiseartige Erzeugnisse | 2,5 | 2,5 | 1,2 | – | – | – | – | – |
| 12. Gewürz- und Salatsoßen | 2,5 | 2,5 | 1,5 | – | – | – | – | – |
| 13. Würzmittel aus Zitronensaft | 2,0 | 1,0 | – | – | – | – | – | – |
| 14. Fleischsalat, Aspik, Gemüsesalat, Kartoffelsalat | 1,5 | 1,5 | 0,6 | – | – | – | – | – |
| 15. Eßbare gelatinehaltige Überzugsmassen für Fleischerzeugnisse | 2,0 | 2,0 | 1,2 | – | – | – | – | – |
| 16. Margarine mit einem Wassergehalt von mehr als 15 vom Hundert, Halbfettmargarine, Milchhalbfetterzeugnisse | 1,2 | – | – | – | – | – | – | – |
| 17. Obstpülpen, Obstmark und Früchte zur Weiterverarbeitung in der Süßwaren- und Getränkewirtschaft | 2,0 | – | – | 4,0 | – | – | – | – |
| 18. Fruchtsäfte und konzentrierte Fruchtsäfte bis zu einem spezifischen Gewicht von 1,33 zur gewerbsmäßigen Weiterverarbeitung, ausgenommen solche zur Herstellung von zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder Fruchtnektaren | 2,0 | 1,0 | – | 4,0 | – | – | – | – |
| 19. Ansätze und Grundstoffe für alkoholfreie, mit Fruchtsaft hergestellte Getränke sowie für Limonaden, Brausen, künstliche Heiß- und Kaltgetränke | 1,0 | 1,0 | – | 4,0 | – | – | – | – |
| 20. Gekochtes Obst sowie Rhabarber und Kürbis, ausgenommen durch Erhitzen in verschlossenen Behältnissen haltbar gemachte Erzeugnisse | 1,2 | 1,5 | – | – | – | – | – | – |
| 21. Fruchtzubereitungen und erhitzte Nußzubereitungen für die Herstellung von Frucht- und Nußjoghurt und anderen Milcherzeugnissen | 1,2 | 1,5 | – | – | – | – | – | – |
| 22. Hagebuttenmark zur Weiterverarbeitung, jedoch nicht in Vermischung mit Obsterzeugnissen | – | 1,0 | – | – | – | – | – | – |
| 23. Trockenpflaumen und Trockenfeigen mit einem Wassergehalt von mehr als 20 vom Hundert | 0,5 | – | – | – | – | – | – | – |

| Lebensmittel | Höchstmenge an Konservierungsstoffen in Gramm *) Kenn-Nummer der Liste A | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 24. Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren | 10,0 | – | – | – | – | – | – | – |
| 25. zerkleinerte Schalen von Zitrusfrüchten | 1,2 | 1,5 | – | – | – | – | – | – |
| 26. Sauerkonserven aller Art (Gurkenkonserven und Gemüse in Essig sowie milchsauer vergorene Gurken), ausgenommen Sauerkraut, küchenfertig vorbereitete Champignons | 1,5 | 2,0 | – | 1,0 | – | – | – | – |
| 27. Zwiebeln, zerkleinerter Meerrettich, Paprikamark | 2,0 | 2,5 | 1,5 | – | – | – | – | – |
| 28. Olivenkonserven | 0,5 | – | – | – | – | – | – | – |
| 29. Speisesenf | 1,0 | 1,5 | 1,5 | – | – | – | – | – |
| 30. Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln; Makronen-, Nußmakronen- und Makronenersatzmassen; mit Zusätzen von Milch, Frucht- und anderen Stoffen versehene wasser- oder fetthaltige Massen für Zucker-, Schokoladen- und Dauerbackwaren und für Backwaren anderer Art | 1,5 | 1,5 | 1,5 | – | – | – | – | – |
| 31. Brot, sofern es in Scheiben geschnitten und verpackt in den Verkehr gebracht wird, brennwertvermindertes Brot | 2,0 | – | – | – | 3,0 | – | – | – |
| 32. Feine Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 22 vom Hundert, brennwertverminderte Feine Backwaren, Kuchen mit feuchter Auflage oder Füllung | – | – | – | – | 3,0 | – | – | – |
| 33. Halbfeuchte Fertigteige | 2,0 | – | – | – | – | – | – | – |
| 34. Trennemulsionen | 1,5 | 1,5 | 1,0 | – | – | – | – | – |
| 35. Wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert | 1,0 | 1,5 | 1,5 | – | – | – | – | – |
| 36. Flüssige Enzymzubereitungen | | | | | | | | |
| a) Lab und Labaustauscher | 12,0 | 12,0 | 10,0 | – | – | – | – | – |
| b) andere Enzyme | 5,0 | 5,0 | 5,0 | – | – | – | – | – |
| 37. Brennwertverminderte Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees und ähnliche Erzeugnisse | 0,8 | – | – | – | – | – | – | – |
| 38. Zitrusfrüchte | – | – | – | – | – | 0,07 | 0,012 | 0,006 |
| 39. Getrocknete Zitrusfruchtschalen zur Herstellung von Zitronat und Orangeat | – | – | – | – | – | 0,05 | 0,015 | 0,002 |
| 40. Bananen | – | – | – | – | – | – | – | 0,003 |
| 41. Back- und Zwiebackcreme, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung | 0,1 | 0,1 | 0,1 | – | – | – | – | – |
| 42. Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees und ähnliche Erzeugnisse, jedoch nur zur Oberflächenbehandlung der abgefüllten Erzeugnisse | 0,1 | 0,1 | – | – | – | – | – | – |

*) Die Höchstmengen sind in den in Liste A Spalte 4 aufgeführten Stoffen berechnet. Die Höchstmengenfestsetzungen beziehen sich
a) in den Fällen der Nummern 1 bis 40 auf ein Kilogramm,
b) in den Fällen der Nummern 41 und 42 auf ein Quadratdezimeter der Oberfläche
der angegebenen Lebensmittel.

**Anlage 4**
(zu §§ 4, 8 Abs. 1 Nr. 2
und Abs. 4 Nr. 2)

## Liste A

### Schwefeldioxid und Schwefeldioxid entwickelnde Stoffe

| Stoff | EWG-Nummer |
|---|---|
| **Schwefeldioxid,** **schweflige Säure** | E 220 |
| **Natriumsulfit** | E 221 |
| **Natriumhydrogensulfit** (Natriumbisulfit) | E 222 |
| **Natriumdisulfit** (Natriumpyrosulfit oder Natriummetabisulfit) | E 223 |
| **Kaliumdisulfit** (Kaliumpyrosulfit oder Kaliummetabisulfit) | E 224 |
| **Calciumsulfit** | E 226 |
| **Calciumhydrogensulfit** | E 227 |

## Liste B

### Lebensmittel, denen Schwefeldioxid (Stoffe der Anlage 4 Liste A) zugesetzt werden darf

| Lebensmittel | Höchstmenge an gesamter schwefliger Säure, berechnet als Schwefeldioxid in Milligramm pro Kilogramm, soweit nicht Milligramm pro Liter angegeben ist |
|---|---|
| 1. Trockenfrüchte | |
| a) Aprikosen, Birnen, Pfirsiche | 2 000 |
| b) Ananas, Äpfel, Quitten | 1 500 |
| c) Weinbeeren, ausgenommen Korinthen | 1 000 |
| 2. Glasierte, halbfeuchte Trockenfrüchte | 1 000 |
| 3. Kandierte Früchte, andere kandierte Pflanzenteile und Belegfrüchte | 100 |
| 4. Zitronat und Orangeat | 30 |
| 5. Ingwer in Sirup | 50 |
| 6. Zerkleinerte Zitrusschalen für gewerbliche Backzwecke | 125 |
| 7. Rohe, geschälte Apfelstücke für gewerbliche Backzwecke | 80 |
| 8. Obstgeliersaft, flüssiges Pektin | 800 |
| 9. Zerkleinerter Meerrettich | 1 000 |
| 10. Spargel, Sellerie, Zwiebel, Blumenkohl, weiße Rüben, Pastinaken, jedoch nur getrocknete Erzeugnisse | 500 |

| Lebensmittel | Höchstmenge an gesamter schwefliger Säure, berechnet als Schwefeldioxid in Milligramm pro Kilogramm, soweit nicht Milligramm pro Liter angegeben ist |
|---|---|
| 11. Zerkleinerte Zwiebeln, Zwiebeln in Essig, zerkleinerter Knoblauch | 300 |
| 12. Gemüse in Essig | 20 |
| 13. Kartoffelerzeugnisse | |
| a) Kartoffeltrockenerzeugnisse und roher Kartoffelteig | 100 |
| b) tiefgefrorene Kartoffelerzeugnisse | 100 |
| c) geschälte, auch zerkleinerte Kartoffeln | 50 |
| 14. Trockenstärke, Maltodextrine | 50 |
| 15. Gerstengraupen, Gerstengrütze | 150 |
| 16. Sago | 50 |
| 17. Lufttrockene Speisegelatine | 100 |
| 18. Zuckerarten | |
| a) Raffinierter Zucker, Zucker, Halbweißzucker, Dextrose, kristallwasserhaltig und Dextrose, kristallwasserfrei | 15 |
| b) Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup, bezogen auf die Trockenmasse | 15 |
| c) Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup | 20 |
| d) Glukosesirup zur ausschließlich gewerbsmäßigen Herstellung von Zuckerwarenerzeugnissen | 400 |
| e) Getrockneter Glukosesirup zur ausschließlich gewerbsmäßigen Herstellung von Zuckerwarenerzeugnissen | 150 |
| 19. Hart- und Weichkaramellen, Fondanterzeugnisse | 50 |
| 20. Konfitüre, Marmelade, Pflaumenmus, Obstgelee und Füllungen oder sonstige Bestandteile von Süßwaren und Backwaren aus Obstpülpe, Obstmark und Pflaumenmark | 50 |
| 21. Gärungsessig | 50 mg/l |
| 22. Zitrussäfte und konzentrierte Zitrussäfte zur gewerbsmäßigen Weiterverarbeitung, ausgenommen solche zur Herstellung von zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder Fruchtnektaren | 300 |
| 23. Würzmittel aus Zitronensaft | 300 mg/l |
| 24. Alkoholfreier Wein | 120 mg/l |
| 25. Andere, in den Nummern 1 bis 24 nicht aufgeführte Lebensmittel, ausgenommen Getreidemahlerzeugnisse und daraus hergestellte Teigmassen | 10, bei flüssigen Lebensmitteln 10 mg/l |

**Anlage 5**
(zu § 5)

## Liste A

**Stoffe, die eine antioxidierende Wirkung haben oder verstärken können**

| Nr. | Stoff | EWG-Nummer | Verwendungszweck |
|---|---|---|---|
| 1. | Propylgallat | E 310 | für Lebensmittel der Liste B |
| | Octylgallat | E 311 | |
| | Dodecylgallat | E 312 | |
| | Butylhydroxianisol (BHA) | E 320 | |
| | Butylhydroxitoluol (BHT) | E 321 | |
| 2. | Ascorbate (Salze der L-Ascorbinsäure) | | für Lebensmittel allgemein |
| | Natrium-L-ascorbat | E 301 | |
| | Kalium-L-ascorbat | – | |
| | Calcium-L-ascorbat | E 302 | |
| | Citrate (Salze der Citronensäure) | | |
| | Natriumcitrate | E 331 | |
| | Kaliumcitrate | E 332 | |
| | Calciumcitrate | E 333 | |
| | Lactate (Salze der Milchsäuren) | | |
| | Natriumlactat | E 325 | |
| | Kaliumlactat | E 326 | |
| | Calciumlactat | E 327 | |
| | Lecithine | E 322 | |
| | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Citronensäure | E 472 c | |
| | Orthophosphate (Salze der Orthophosphorsäure) | | |
| | Natriumorthophosphate | E 339 | |
| | Kaliumorthophosphate | E 340 | |
| | Calciumorthophosphate | E 341 | |
| | 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure | E 304 | |
| | Tartrate (Salze der L(+)Weinsäure) | | |
| | Natriumtartrate | E 335 | |
| | Kaliumtartrate | E 336 | |
| | Kalium-Natriumtartrat | E 337 | |
| | Tocopherole | | |
| | gamma-Tocopherol, synthetisches | E 308 | |
| | delta-Tocopherol, synthetisches | E 309 | |
| | Tocopherolacetat | – | |
| 3. | L-Ascorbinsäure | E 300 | für Lebensmittel allgemein |
| | stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs | E 306 | |
| | alpha-Tocopherol, synthetisches | E 307 | |
| | beta-Tocopherol, synthetisches | – | |
| | Citronensäure | E 330 | |
| | Milchsäure | E 270 | |
| | L(+)Weinsäure | E 334 | |

## Liste B

### Lebensmittel, denen Antioxidantien der Liste A Nr. 1 zugesetzt werden dürfen

| Lebensmittel | Höchstmenge an Antioxidantien in Milligramm pro Kilogramm | | | | | Berechnungsgrundlage der Höchstmenge |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Propylgallat E 310 | Octylgallat E 311 | Dodecylgallat E 312 | BHA E 320 | BHT E 321 | |
| 1. Suppen, Brühen, Bratensoßen, Würzsoßen, jeweils in trockener Form | 100 | 100 | 100 | 100 | – | bezogen auf den Fettgehalt |
| 2. Kartoffeltrockenerzeugnisse auf Basis gekochter Kartoffeln, verzehrfertige Kartoffeltrockenerzeugnisse, tiefgefrorene, vorfritierte Kartoffelerzeugnisse | 100 | 100 | 100 | 100 | – | bezogen auf das Erzeugnis |
| 3. Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis | 100 | 100 | 100 | 100 | – | bezogen auf das Erzeugnis |
| 4. Marzipanmasse und marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln, Nougatmasse, Erdnußmasse und gepuffte Erdnußerzeugnisse | 100 | 100 | 100 | 100 | – | bezogen auf den Fettgehalt |
| 5. Kaugummi | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | bezogen auf die Kaubase |
| 6. Aromen | | | | | | |
| a) ätherische Öle | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | – | bezogen auf das Erzeugnis |
| b) andere Aromen | 100 | 100 | 100 | 200 | – | bezogen auf das Erzeugnis |
| 7. Walnußkerne | – | – | – | 100 | – | bezogen auf das Erzeugnis |

## Liste C

### Lösungsmittel und Trägerstoffe für Antioxidantien

| Stoff | EWG-Nr. | Verwendungszweck | Höchstmenge in Milligramm pro Kilogramm des verzehrfertigen Lebensmittels |
|---|---|---|---|
| Orthophosphorsäure | E 338 | für Stoffe der Liste A Nr. 1 | 50 |
| Propylenglykol | – | für Stoffe der Liste A Nr. 1 | 500 |
| Glycerin | E 422 | für Stoffe der Liste A Nr. 1 bis 3 | – |
| Sorbit | E 420 | für Stoffe der Liste A Nr. 1 bis 3 | – |
| Destilliertes Wasser | – | für Stoffe der Liste A Nr. 1 bis 3 | – |

**Anlage 6**
(zu §§ 6, 8 Abs. 1 Nr. 3)

## Liste A

## Farbstoffe

| | Stoff | EWG-Nummer | Colour-Index-Nr. 1956 | Verwendungszweck |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Lactoflavin (Riboflavin) | E 101 | – | für Lebensmittel allgemein |
| | beta-Carotin | E 160 a | 75130 | |
| 2. | Zuckerkulör | E 150 | – | für Lebensmittel allgemein |
| | Silber | E 174 | 77820 | |
| | Gold | E 175 | 77480 | |
| 3. | Kurkumin | E 100 | 75300 | für Masse und Oberfläche der in Liste B genannten Lebensmittel |
| | Tartrazin | E 102 | 19140 | |
| | Chinolingelb | E 104 | 47005 | |
| | Riboflavin-5-phosphat | E 106 | – | |
| | Gelborange S | E 110 | 15985 | |
| | Echtes Karmin (Karminsäure, Cochenille) | E 120 | 75470 | |
| | Azorubin | E 122 | 14720 | |
| | Amaranth | E 123 | 16185 | |
| | Cochenillerot A (Ponceau 4 R) | E 124 | 16255 | |
| | Erythrosin | E 127 | 45430 | |
| | Patentblau V | E 131 | 42051 | |
| | Indigotin I (Indigo-Karmin) | E 132 | 73015 | |
| | Chlorophylle | E 140 | 75810 | |
| | Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline | E 141 | 75810 | |
| | Brillantsäuregrün BS (Lisamingrün) | E 142 | 44090 | |
| | Brillantschwarz BN | E 151 | 28440 | |
| | Carbo medicinalis vegetabilis | E 153 | 77266 | |
| | alpha-Carotin<br>gamma-Carotin | E 160 a | 75130 | |
| | Bixin, Norbixin (Annatto, Orlean) | E 160 b | 75120 | |
| | Capsanthin, Capsorubin | E 160 c | – | |

| | Stoff | EWG-Nummer | Colour-Index-Nr. 1956 | Verwendungszweck |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Lycopin | E 160 d | 75125 | |
| | beta-Apo-8'-Carotinal | E 160 e | 40820 | |
| | beta-Apo-8'-Carotin-säureäthylester | E 160 f | 40825 | |
| | Xanthophylle | E 161 | 40850 | |
| | Flavoxanthin | E 161 a | – | |
| | Lutein | E 161 b | – | |
| | Kryptoxanthin | E 161 c | – | |
| | Rubixanthin | E 161 d | 75135 | |
| | Violaxanthin | E 161 e | – | |
| | Rhodoxanthin | E 161 f | – | |
| | Canthaxanthin | E 161 g | – | |
| | Beetenrot, Betanin | E 162 | – | |
| | Anthocyane | E 163 | – | |
| 4. | Aluminium | E 173 | 77000 | für die Oberfläche der in Liste B Nr. 10 bis 12 genannten Lebensmittel |
| | Calciumcarbonat | E 170 | 77220 | für die Oberfläche der in Liste B Nr. 10 bis 12 genannten Lebensmittel |
| | Titandioxid | E 171 | 77891 | für Masse und Oberfläche der in Liste B Nr. 10 bis 12 genannten Lebensmittel |
| | Eisenoxide und -hydroxide | E 172 | braun 77489<br>rot 77491<br>gelb 77492<br>schw. 77499 | für Masse und Oberfläche der in Liste B Nr. 10 bis 12 genannten Lebensmittel |
| 5. | Rubinpigment BK (Litholrubin BK) | E 180 | 15850 | für die Überzüge von Käse |
| | Stoffe der Nummern 2 und 3 | | | für die Überzüge von Käse |
| | | C-Nummer | | |
| 6. | Methylviolett B | C 2 | 42535 | zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln und ihren Verpackungsmitteln sowie zum Färben und Bemalen der Schale von Eiern |
| | Viktoriablau R | C 3 | 44040 | |
| | Viktoriablau B | C 4 | 44045 | |
| | Acilanbrillantblau FFR (Brillantwollblau FFR) | C 5 | 42735 | |
| | Naphtholgrün B | C 7 | 10020 | |
| | Acilanechtgrün 10 G (Alkaliechtgrün 10 G) | C 8 | 42170 | |
| | Ceresgelb GRN | C 9 | 21230 | |
| | Ceresrot G | C 10 | 12150 | |
| | Sudanblau II | C 11 | – | |
| | Ultramarin | C 12 | 77007 | |

| Stoff | C-Nummer | Colour-Index-Nr. 1956 | Verwendungszweck |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Phthalocyaninblau | C 13 | 74100<br>74140<br>74160 | |
| Phthalocyaningrün | C 14 | 74260 | |
| Echtsäureviolett R | C 17 | 45190 | |
| Stoffe der Nummern 2 bis 5 | | | |

## Liste B

### Lebensmittel, denen bestimmte Farbstoffe der Liste A zugesetzt werden dürfen

1. Seelachs (Lachsersatz)
2. Anchovispaste
3. Fischrogenerzeugnisse, ausgenommen geräucherter Rogen
4. Garnelen (Krabben) und Kaisergranat (Nephrops norvegicus) in luftdicht verschlossenen Behältnissen
5. Erdbeer-, Kirsch-, Himbeer- und Pflaumenkonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen
6. sterilisiertes Erdbeer-, Himbeer- und Kirschmark
7. künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
8. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Suppen und süße Soßen, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Kaffee, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
9. Kunstspeiseeis, Invertzuckercreme
10. kandierte oder mit Zucker überzogene Früchte und Fruchtteile, ausgenommen Zitronat, Orangeat sowie Nuß- und Mandelkerne als solche
11. Zuckerüberzüge und Zuckerwaren, ausgenommen Lakritzwaren und Waren, aus deren Verkehrsbezeichnung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee zubereitet sind
12. Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln, fetthaltige Füllungen von Feinen Backwaren, ausgenommen die mit Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee hergestellten Erzeugnisse
13. Fruchtaromaliköre, Kräuter-, Emulsions-Kräuter- und Gewürzliköre und Kräuter- und Gewürzbranntweine
14. Margarine, Halbfettmargarine, jedoch nur mit Farbstoff E 160 b und unter Mitverwendung von beta-Carotin
15. Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse und Chesterkäse, auch als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen, jedoch nur mit Farbstoff E 160 b
16. mitverzehrbare Hüllen von Gelbwurst

## Liste C

### Lösungsmittel und Trägerstoffe für Farbstoffe

| Stoff | EWG-Nummer | Verwendungszweck |
|---|---|---|
| Alginate | | |
| Ammoniumalginat | E 403 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Kaliumalginat | E 402 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Natriumalginat | E 401 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Bienenwachs | — | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Glycerin | E 422 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Natriumcarbonat | — | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Natriumhydrogencarbonat | — | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Natriumsulfat | — | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Pektine | E 440 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Sorbit | E 420 | Zum Vermischen mit Stoffen der Anlage 6, Liste A |
| Hartparaffin | — | für Überzüge von Käse |
| Magnesiumstearat | — | als Fließmittel zum Abfüllen von Farbpulvern zum Färben oder Bemalen der Schale von Eiern |
| Äthylcellulose | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| Benzylalkohol | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| Kolophonium | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| Kopal | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| Milchsäure-Äthylester | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| Schellack | — | Zum Lackieren von gefärbten und bemalten Eiern sowie für Stempelfarben zum Stempeln von Eierschalen und Käseüberzügen |
| 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure | E 304 | Zum Vermischen mit Stoffen der EWG-Nummern E 160 (Carotinoide) und E 161 (Xanthophylle) |
| Carrageen | E 407 | Zum Vermischen mit Stoffen der EWG-Nummern E 160 (Carotinoide) und E 161 (Xanthophylle) |
| Gummi arabicum | E 414 | Zum Vermischen mit Stoffen der EWG-Nummern E 160 (Carotinoide) und E 161 (Xanthophylle) |

## Artikel 3
## Änderung der Diätverordnung

Die Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. September 1981 (BGBl. I S. 906) wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:
   a) Absatz 1 erster Halbsatz erhält folgende Fassung:
      „(1) Diätetische Lebensmittel, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden;".
   b) In Absatz 2 wird das Wort „Letztverbraucher" durch das Wort „Verbraucher" ersetzt.

2. § 5 wird wie folgt geändert:
   a) In Absatz 1 werden die Worte „§ 13 Abs. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2711)" durch die Worte „§ 7 Abs. 1 Satz 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung" ersetzt.
   b) In Absatz 2 werden die Worte „, in der jeweils geltenden Fassung," gestrichen.

3. § 6 Abs. 1 Satz 1 wird wie folgt geändert:
   a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:
      „1. die durch § 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Stoffe,".
   b) In Nummer 2 werden die Worte „die nach den genannten Verordnungen keiner Kenntlichmachung bedürfen," gestrichen.
   c) Nummer 3 erhält folgende Fassung:
      „3. die in Anlage 2 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen,".

4. In § 9 Abs. 1 wird das Wort „Natriumempfindliche" durch die Worte „eine natriumarme Ernährung" ersetzt.

5. § 11 a Satz 1 erhält folgende Fassung:
   „Jodiertes Speisesalz darf in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn für die Sendung in dem für eine Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zolllager, zur aktiven Veredelung, zur Umwandlung oder zur Verwendung maßgebenden Zeitpunkt eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 4 vorgelegt wird."

6. In § 14 Abs. 1 Nr. 1 wird der zweite Halbsatz gestrichen.

7. Die §§ 15 bis 18 erhalten folgende Fassung:

„§ 15

Eine Kenntlichmachung des Gehalts an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit sie durch die §§ 16 bis 18 vorgeschrieben wird. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

§ 16

Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden und denen nach § 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist ein Gehalt an diesen Stoffen nach Maßgabe der für entsprechende Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs geltenden Vorschriften kenntlich zu machen.

§ 17

(1) Bei diätetischen Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist die zugesetzte Menge an diesen Stoffen, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, anzugeben. Davon abweichend richtet sich die Kenntlichmachung zugesetzter Vitamine nach § 2 Abs. 2 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel.

(2) Bei diätetischen Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden und denen nach § 7 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, ist der Gehalt an diesen Stoffen durch die Angabe der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, kenntlich zu machen. Satz 1 gilt nicht für die in Anlage 2 Teil IV a Nr. 1 und 2 genannten Stoffe, sofern diese zu anderen als besonderen Ernährungszwecken zugesetzt

werden. § 2 Abs. 2 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel bleibt unberührt.

§ 18

Bei diätetischen Lebensmitteln, denen nach den §§ 8 bis 10 zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, sind folgende Angaben anzubringen:

1. bei diätetischen Lebensmitteln, denen Süßstoffe nach Maßgabe des § 8 zugesetzt worden sind, die Angabe „diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff",
2. bei diätetischen Lebensmitteln, denen als Kochsalzersatz zugelassene Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die Angabe „mit Kochsalzersatz",
3. bei diätetischen Lebensmitteln, denen jodiertes Speisesalz zugesetzt worden ist, die Angabe „mit jodiertem Speisesalz".

Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker gilt hinsichtlich der Kenntlichmachung des Gehaltes an den Zuckeraustauschstoffen Mannit, Sorbit oder Xylit § 20 Abs. 1."

8. § 19 Abs. 1 Nr. 5 wird gestrichen.

9. § 22 Abs. 1 Satz 2 wird gestrichen.

10. In § 23 wird folgender Absatz 4 angefügt:

„(4) Jodiertes Speisesalz ist als „Jodiertes Speisesalz" zu kennzeichnen."

11. § 24 wird gestrichen.

12. § 25 erhält folgende Fassung:

„§ 25

(1) Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, müssen

1. die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, § 14 a Abs. 2, § 19 Abs. 1, § 20 Abs. 1, 3 und 4, § 22 Abs. 1 und 2 und § 23 an einer in die Augen fallenden Stelle,
2. die Angaben nach § 17 Abs. 1 in Verbindung mit der Angabe des Stoffes in dem nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verzeichnis der Zutaten,
3. die Angaben nach § 18 in Verbindung mit der nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung

angebracht werden. Bei Abgabe im Versandhandel muß die Angabe nach § 18 Nr. 1 auch in den Angebotslisten erfolgen. Die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn hierauf besonders hingewiesen wird. Im übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Bei Lebensmitteln, die in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder lose an den Verbraucher abgegeben werden, müssen die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 5, §§ 16, 17 Abs. 2, §§ 18, 19 Abs. 1 und § 20 Abs. 1 und 4 auf Schildern gemacht werden, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind.

(3) Bei Lebensmitteln, die nicht in Fertigpackungen zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden, genügen die Angaben nach § 13 Abs. 1 Satz 2, § 17 Abs. 2, §§ 18 und 19 Abs. 1. Hinsichtlich der Art und Weise der Kenntlichmachung gilt § 8 Abs. 2 Nr. 5 und 6 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend."

13. § 26 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 Nr. 2 Buchstabe c werden die Worte „§ 22 Abs. 1 Satz 3" durch die Worte „§ 22 Abs. 1 Satz 2" ersetzt.

b) Absatz 4 erhält folgende Fassung:

„(4) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen §§ 16, 17 Abs. 1 Satz 1 und Abs. 2 Satz 1, § 18 Satz 1 oder § 25 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist."

c) In Absatz 5 Nr. 2 Buchstabe d werden die Worte „oder entgegen § 24" gestrichen.

d) Absatz 7 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. entgegen § 4 Abs. 1, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2, Lebensmittel gewerbsmäßig nicht in Fertigpackungen in den Verkehr bringt oder".

bb) In Nummer 2 Buchstabe c werden die Worte „oder 2" gestrichen.

cc) In Nummer 2 Buchstabe d werden die Worte „oder 3" durch die Worte „bis 4" ersetzt.

14. § 27 a wird wie folgt geändert:

a) In Satz 1 wird das Datum „31. Dezember 1981" durch das Datum „30. Juni 1982" ersetzt.

b) In Satz 2 Nr. 1 werden die Worte „, ausgenommen saccharinhaltige Getränke, jodiertes Speisesalz sowie Lebensmittel im Sinne des § 14 a," gestrichen.

c) In Satz 2 Nr. 2 wird das Datum „30. Juni 1982" durch das Datum „31. Dezember 1982" ersetzt.

d) Der bisherige Text von § 27 a wird Absatz 1.

e) Folgende Absätze 2 und 3 werden angefügt:

„(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 darf diätetisches Bier für Diabetiker noch bis zum 31. Dezember 1982 nach den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 10. Juli 1981 geltenden Fassung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

(3) Abweichend von Absatz 1 Satz 2 Nr. 1 dürfen saccharinhaltige Getränke, jodiertes Speisesalz sowie Lebensmittel im Sinne des § 14 a in einer Zusammensetzung, die den Vorschriften dieser Verordnung in der bis zum 10. Juli 1981 geltenden Fassung entspricht, nur bis zum 30. Juni 1982 in den Verkehr gebracht werden."

15. Anlage 1 Liste A wird wie folgt geändert:

a) In Teil I werden

aa) Spalte 6 gestrichen,

bb) die Nummern 5, 6 und 8 gestrichen.

b) In Teil II Nr. 2 Spalten 2 und 3 werden angefügt:

| | |
|---|---|
| „Carrageen | E 407 |
| Gummi arabicum | E 414". |

16. Anlage 1 a wird wie folgt geändert:

a) In den Nummern 1 und 2 werden die Worte „für Lebensmittel für Natriumempfindliche" durch die Worte „in Lebensmitteln für eine natriumarme Ernährung" ersetzt.

b) In Nummer 6 werden angefügt:

„Natrium- und Kaliumdiphosphate E 450 a in Fleischerzeugnissen, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen

| | | |
|---|---|---|
| Natrium-, Kalium- und Calcium-orthophosphate | E 339, E 340, E 341 | in Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen". |
| Natrium- und Kalium-triphosphate | E 450 b | |
| Natrium- und Kalium-polyphosphate | E 450 c | |

c) Folgende Nummer 8 wird angefügt:

„8. Calciumhexacyanoferrat (II),
Kaliumhexacyanoferrat (II),
Natriumhexacyanoferrat (II)".

17. In Anlage 2 Teil IV a Nr. 1 Spalte 2 werden angefügt:

„Nicotinsäure
Nicotinsäureamid"

18. In Anlage 2 Teil IV b Spalten 1 und 2 wird folgende Nummer 6 angefügt:

„6. Nicotinsäure
Nicotinsäureamid".

## Artikel 4
## Änderung der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel

Die Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-23, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch die Verordnung vom 9. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2574), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

   a) In Absatz 1 wird nach Satz 1 folgender Satz eingefügt:

   „Als Hinweis gilt nicht die Angabe im Verzeichnis der Zutaten gemäß den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung."

   b) Absatz 2 wird gestrichen.

2. § 1 a wird wie folgt geändert:

   a) In Absatz 1 werden der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Zeilen angefügt:

   „Nicotinsäure;
   Nicotinsäureamid."

   b) Absatz 2 zweiter Halbsatz erhält folgende Fassung:

   „§ 2 Abs. 2 und die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

3. § 1 b Abs. 2 erhält folgende Fassung:

   „(2) Die zugesetzte Menge der in Absatz 1 aufgeführten Stoffe, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, ist in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels oder im Verzeichnis der Zutaten anzugeben."

4. § 2 erhält folgende Fassung:

   „§ 2

   (1) Vitaminisierte Lebensmittel dürfen mit einem Hinweis auf ihren Vitamingehalt gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.

   (2) Auf den Fertigpackungen sind die durch chemische, physikalische oder biologische Verfahren erzeugten Vitamine nach ihrer Art, die den Lebensmitteln zugesetzten Vitamine nach ihrer Menge, bezogen auf 100 Gramm, bei Flüssigkeiten auf 100 Milliliter des Lebensmittels, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels oder im Verzeichnis der Zutaten anzugeben."

5. § 2 a Abs. 5 erhält folgende Fassung:

   „(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig vitaminisierte Lebensmittel

   1. entgegen § 2 Abs. 1 nicht in Fertigpackungen oder
   2. in Fertigpackungen, die entgegen § 2 Abs. 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,

   gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

6. § 3 Abs. 2 wird gestrichen.

## Artikel 5
## Änderung der Fleisch-Verordnung

Die Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Juli 1978 (BGBl. I S. 1003), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 19. Dezember 1980 (BGBl. I S. 2313), wird wie folgt geändert:

1. § 2 erhält folgende Fassung:

„§ 2

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ist ein Gehalt an den in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffen mit der in Spalte 6 vorgesehenen Angabe kenntlich zu machen, sofern dort für bestimmte Zusatzstoffe eine solche Angabe vorgesehen ist. Einer Kenntlichmachung des Gehaltes an Kaliumsorbat (Anlage 1 Nr. 14) bedarf es nicht, wenn die behandelte Oberfläche des Lebensmittels vollständig entfernt worden ist. Der Kenntlichmachung nach Satz 1 bedarf es ferner nicht bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Verzeichnis der Zutaten gekennzeichnet sind. Für die Art und Weise der Kenntlichmachung nach Satz 1 gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(2) Soweit eine Kenntlichmachung nach Absatz 1 nicht vorgeschrieben ist, besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

2. Nach § 2 wird folgender § 2 a eingefügt:

„§ 2 a

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, sind im Verzeichnis der Zutaten die vom Tier stammenden Zutaten getrennt nach Fleisch, Speck, Innereien oder Innereienart und gegebenenfalls weiteren vom Tier stammenden Zutaten aufzuführen. Die Innereienart ist anzugeben, wenn die Innereien wesentliche Zutat des Lebensmittels sind. Bei Fleisch und Innereien, deren Art anzugeben ist, ist außerdem die Tierart anzugeben, von der diese Zutaten stammen. § 6 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleibt unberührt. Sofern die Angabe eines Verzeichnisses der Zutaten nicht erforderlich ist, ist die Angabe der Tierart in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung vorzunehmen, soweit sich die Tierart nicht bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt. Zusätze von Zuckern einschließlich der in § 3 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a genannten Stärkeverzuckerungserzeugnisse können im Verzeichnis der Zutaten insgesamt mit der Bezeichnung „Zuckerstoffe" angegeben werden.

(2) Zusätzlich zu den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist ferner bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, die außer den vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät andere Bestandteile enthalten, sowie bei Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen der Anteil der vom Tier stammenden Zutaten einschließlich des Fleischbrätes insgesamt nach Gewicht zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung anzugeben, soweit dieser Anteil nicht nur der Garnierung dient; dies gilt nicht bei Sülzen, Corned Beef und Deutschem Corned Beef. Wird das Lebensmittel nach der Abpackung oder Abfüllung in die Fertigpackung einer Behandlung unterworfen, durch die der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten oder Fleischbrät an Gewicht verliert, so ist dies unter Angabe der Behandlungsart mit dem Hinweis „Gewichtsverlust durch ..." kenntlich zu machen. Der Angaben nach den Sätzen 1 und 2 bedarf es nicht bei Lebensmitteln, bei denen der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät aus dem nach Maßgabe eichrechtlicher Vorschriften anzugebenden Abtropfgewicht hervorgeht. Enthält ein Lebensmittel einen aus der Verkehrsbezeichnung nicht hervorgehenden oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbaren Anteil an Knochen, so ist ein Hinweis hierauf erforderlich.

(3) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 1 und 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend."

3. § 4 erhält folgende Fassung:

„§ 4

(1) Abweichend von § 3 Abs. 1 sind Fleischerzeugnisse, denen nach Maßgabe der Anlage 3 dort aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Verwendungsbedingungen zugesetzt worden sind, nicht vom Verkehr ausgeschlossen

1. bei Abgabe in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, wenn die Stoffe im Verzeichnis der Zutaten genannt und bei Abgabe im Versandhandel außerdem die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben und Hinweise in den Angebotslisten gemacht werden,
2. bei loser Abgabe oder Abgabe in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, wenn sie durch die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben oder Hinweise kenntlich gemacht sind.

(2) Die Kenntlichmachung nach Absatz 1 Nr. 2 ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware anzubringen. Bei Abgabe in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehängt sind, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung vorzunehmen. Bei der Abgabe der Erzeugnisse in Einrichtungen, in denen die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, sowie bei der Abgabe als Truppen- oder Lazarettverpflegung der Bundeswehr oder als Gemeinschaftsverpflegung des Bundesgrenzschutzes genügt die Kenntlichmachung in Aufzeichnungen, in die der verantwortliche Arzt und auf Verlangen auch der Verpflegungsteilnehmer Einblick nehmen kann."

4. § 5 wird gestrichen.

5. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.

b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die nach ihrer Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, ist der Hinweis „Aufgetaut – sofort verbrauchen" erforderlich, wenn sie in ganz oder teilweise aufgetautem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden; dies gilt nicht für die Abgabe von Speisen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung."

6. § 13 wird wie folgt geändert:

a) Die Absätze 2 und 3 erhalten folgende Fassung:

„(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 2 Abs. 1 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. a) entgegen § 3 Abs. 1 Fleischerzeugnisse,

b) entgegen § 6 Abs. 1 Fleischerzeugnisse mit der Bezeichnung „fein" oder „feinst" oder

c) entgegen § 9 in § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 5 bezeichnete Stoffe

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder

2. entgegen § 6 Abs. 2 Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ohne den dort vorgeschriebenen Hinweis gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt."

b) Absatz 5 erhält folgende Fassung:

„(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die entgegen § 2 a nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder

2. in § 8 Abs. 1 bezeichnete Stoffe

a) entgegen § 8 Abs. 1 nicht in Packungen oder Behältnissen oder

b) in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 8 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

7. In Anlage 1 wird nach dem Wort „Anlage 1" das Klammerzitat „(zu § 1 Abs. 1)" durch das Klammerzitat „(zu § 1 Abs. 1 und § 2)" ersetzt.

8. In Anlage 2 wird die Überschrift „Zusätze, die nicht kenntlich zu machen sind" gestrichen.

9. In Anlage 3 wird die Überschrift „Zusätze, die kenntlich zu machen sind" gestrichen.

## Artikel 6
## Änderung der Hackfleisch-Verordnung

Die Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 19. Dezember 1980 (BGBl. I S. 2313), wird wie folgt geändert:

1. § 7 erhält folgende Fassung:

„§ 7

(1) Bei Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, sind im Verzeichnis der Zutaten die vom Tier stammenden Zutaten getrennt nach Fleisch, Speck, Innereien oder Innereienart und gegebenenfalls weiteren vom Tier stammenden Zutaten aufzuführen. Die Innereienart ist anzugeben, wenn die Innereien wesentliche Zutat des Lebensmittels sind. Bei Fleisch und Innereien, deren Art anzugeben ist, ist außerdem die Tierart anzugeben, von der diese Zutaten stammen. § 6 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleibt unberührt. Sofern die Angabe eines Verzeichnisses der Zutaten nicht erforderlich ist, ist die vorgeschriebene Angabe der Tierart in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung vorzunehmen, soweit sich die Tierart nicht bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt. Zusätze von Zuckern einschließlich der in § 3 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a der Fleisch-Verordnung genannten Stärkeverzuckerungserzeugnisse können im Verzeichnis der Zutaten insgesamt mit der Bezeichnung „Zuckerstoffe" angegeben werden.

(2) Zusätzlich zu den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist ferner bei Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1, die außer den vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät andere Bestandteile enthalten, der Anteil der vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät insgesamt nach Gewicht zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung anzugeben, soweit dieser Anteil nicht nur der Garnierung dient. Enthält ein Erzeugnis einen aus der Verkehrsbezeichnung nicht hervorgehenden oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbaren Anteil an Knochen, so ist ein Hinweis hierauf erforderlich.

(3) Abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sind Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen unverschlüsselt mit dem Zeitpunkt, bis zu dem sie spätestens zu verbrauchen sind, durch die Angabe „verbrauchen bis spätestens ..." zu kennzeichnen. Das späteste Verbrauchsdatum darf die in § 5 festgesetzten Fristen für das Inverkehrbringen nicht überschreiten. Die Datumsangabe ist bei nicht tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag und Monat und bei tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag, Monat und Jahr vorzunehmen. In Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 kann anstelle des Datums die Stelle bezeichnet werden, an der das Datum auf der Fertigpackung angegeben ist.

(4) In Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 ist die Temperatur anzugeben, die gemäß § 4 beim Aufbewahren, Lagern und Befördern des Erzeugnisses einzuhalten ist, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses bis zum Ablauf des angegebenen spätesten Verbrauchsdatums zu gewährleisten. Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen ist außerdem in Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen" anzubringen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 1 bis 4 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gelten nicht für Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1, die als zubereitete Speisen von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz im Rahmen der Selbstbedienung verzehrsfertig hergerichtet abgegeben werden.

(7) Werden Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 lose oder in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung oder als zubereitete Speisen verzehrsfertig hergerichtet nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz in Umhüllungen in den Verkehr gebracht, so ist auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware aufzustellen oder anzubringen sind, die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses anzugeben. Wird ein Erzeugnis unter einer Phantasiebezeichnung in den Verkehr gebracht, so sind die Art des Erzeugnisses und die Tierart anzugeben, von der das verwendete Fleisch oder die verwendeten wesentlichen Innereien stammen.

(8) Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 sind auf den Packungen, Behältnissen oder sonsti-

gen Umhüllungen oder auf einem zu den Produkten gehörenden Begleitpapier zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muß enthalten

1. die Bezeichnung des Vor- oder Zwischenproduktes; außerdem die Tierart, von der das verwendete Fleisch stammt, soweit sich diese nicht aus der Bezeichnung ergibt;

2. das unverschlüsselte Datum, bis zu dem die Vor- oder Zwischenprodukte spätestens zu verarbeiten sind, bei nicht tiefgefrorenen Produkten nach Tag und Monat, bei tiefgefrorenen Produkten nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „verarbeiten bis spätestens ...";

3. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Produkt in den Verkehr gebracht wird."

2. § 17 Abs. 2 Nr. 2 erhält folgende Fassung:

„2. a) Erzeugnisse, die entgegen § 7 Abs. 1 bis 5 oder 7 oder

b) Vor- oder Zwischenprodukte, die entgegen § 7 Abs. 8

nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

## Artikel 7

## Änderung der Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Eiprodukte und deren Kennzeichnung (Eiprodukte-Verordnung)

Die Eiprodukte-Verordnung vom 19. Februar 1975 (BGBl. I S. 537, 1031), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2820), wird wie folgt geändert:

1. § 4 Abs. 2 und 3 erhält folgende Fassung:

„(2) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den in Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung über die Verwendung sonstiger Zusatzstoffe bei der Herstellung von flüssigem Vollei (Flüssigei) und flüssigem Eigelb bleiben unberührt."

2. § 7 Abs. 2 und 3 erhält folgende Fassung:

„(2) Bei vorbehandelten Eiprodukten in Fertigpakkungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, ist zusätzlich anzugeben

1. wenn zu ihrer Herstellung andere Eier als Hühnereier verwendet worden sind, in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung die betreffende Geflügelart,

2. wenn sie tiefgefroren in den Verkehr gebracht werden, der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen".

Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(3) Bei vorbehandelten Eiprodukten, die nicht zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, ist auf den Packungen oder Behältnissen sowie auf zusätzlich angebrachten Umhüllungen in deutscher Sprache in leicht lesbarer Schrift und in haltbarer Weise an einer in die Augen fallenden Stelle anzugeben:

1. die Bezeichnung des Inhalts nach allgemeiner Verkehrsauffassung; werden zur Herstellung von Eiprodukten andere Eier als Hühnereier verwendet, so ist die betreffende Geflügelart anzugeben;

2. bei Vollei, Eigelb und Eiweiß mit erhöhtem Trokkenmassegehalt, wieviel Eiern, Eidottern und Eiweiß, bezogen auf Eier der mittleren Gewichtsklasse [Gewichtsklasse 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 des Rates über Vermarktungsnormen für Eier], der Inhalt der Packung oder des Behältnisses entspricht; diese Angaben können jedoch auch auf je 100 Gramm oder Milliliter des Inhalts der Packung oder des Behältnisses bezogen werden;

3. der Name oder die Firma und die Anschrift des Betriebes, der das Eiprodukt vorbehandelt hat, mit dem Hinweis „Vorbehandlungsbetrieb"; bringt ein anderer als der Vorbehandlungsbetrieb das Eiprodukt unter seinem Namen oder seiner Firma und unter seiner Anschrift in den Verkehr, so kann die Angabe des Vorbehandlungsbetriebes gekürzt werden, sofern sie aus der Abkürzung eindeutig erkennbar ist; bei Erzeugnissen aus einem Weiterverarbeitungsbetrieb nach § 5 a kann die Angabe des Vorbehandlungsbetriebes oder dessen Abkürzung durch die Angabe des Weiterverarbeitungsbetriebes oder dessen Abkürzung ersetzt werden;

4. die Chargennummer; enthalten Packungen oder Behältnisse Eiprodukte verschiedener Chargen, so sind sämtliche Chargennummern anzugeben;
5. der Zeitpunkt der Abfüllung (Abfülldatum) unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „abgefüllt am ..." oder der Zeitpunkt, bis zu dem das Eiprodukt mindestens haltbar ist (Mindesthaltbarkeitsdatum) unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „mindestens haltbar bis ..."; bei tiefgefrorenen und trokkenen Eiprodukten genügt die Angabe des Abfüll- oder Mindesthaltbarkeitsdatums unverschlüsselt nach Monat und Jahr; wird das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben und ist es nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen zu gewährleisten, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit diesem Datum anzubringen;
6. bei tiefgefrorenen Eiprodukten zusätzlich der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen".

Werden getrocknete Eiprodukte in Einzelmengen von mindestens 25 Kilogramm, andere Eiprodukte in Einzelmengen von mindestens 50 Kilogramm oder Litern, in den Verkehr gebracht, bedarf es der Angaben nach Satz 1 Nr. 2 nicht.

3. § 7 Abs. 4 wird gestrichen.

4. § 8 Abs. 1 Satz 1 erhält folgende Fassung:

„Eiprodukte dürfen, sofern sie nicht nach § 10 zum Genuß für Menschen unbrauchbar und entsprechend kenntlich gemacht worden sind, in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur verbracht werden, wenn für die Sendung in dem für eine Abfertigung zum freien Verkehr, zur Zollgutlagerung in einem offenen Zollager, zur aktiven Veredelung, zur Umwandlung oder zur Verwendung maßgebenden Zeitpunkt eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 3 vorgelegt wird."

## Artikel 8
## Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. August 1970 (BGBl. I S. 1287), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 13. August 1979 (BGBl. I S. 1455), wird wie folgt geändert:

1. § 9 erhält folgende Fassung:

„§ 9

Kennzeichnung

(1) Butter darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet ist.

(2) Bei inländischer Butter in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, muß die Kennzeichnung enthalten

1. als Verkehrsbezeichnung die Handelsklasse, bei nicht in Molkereien hergestellter Butter die Bezeichnung „Deutsche Landbutter",
2. bei Butter,
   a) die in Molkereien hergestellt ist, den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, der Ausformstelle oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
   b) die nicht in Molkereien hergestellt ist, den Namen und die Anschrift des Herstellers,
3. das Verzeichnis der Zutaten, ausgenommen die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe und Mikroorganismenkulturen, nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(3) Bei in Molkereien hergestellter inländischer Butter in Fertigpackungen ist zusätzlich anzugeben

1. a) bei Butter, die aus nicht gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist, der auch nach der Butterung keine Bakterienkulturen zugesetzt wurden und deren pH-Wert im Serum 6,2 nicht unterschreitet (Süßrahmbutter), der Hinweis „Süßrahmbutter",
   b) bei Butter, die aus bakteriell gesäuerter Milch, Sahne (Rahm) oder Molkensahne (Molkenrahm) hergestellt ist und deren pH-Wert im Serum 5,0 nicht überschreitet (Sauerrahmbutter), der Hinweis „Sauerrahmbutter",
2. bei Deutscher Markenbutter das Gütezeichen und die Worte „Amtliche Kontrolle des Landes ... Überwachungsstelle ..." (§ 10),
3. die Kontrollnummer (§ 21) der herstellenden Molkerei oder der Ausformstelle, wenn keine von beiden nach Absatz 2 Nr. 2 Buchstabe a angegeben ist.

(4) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche

1. weniger als 10 $cm^2$ beträgt,
2. weniger als 35 $cm^2$ beträgt und die dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden,

können die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 und 3 und Absatz 3 Nr. 1 und 2 entfallen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 2 und 3 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Bei Deutscher Markenbutter ist das Gütezeichen auf der Oberseite der Verpackung anzubringen.

(6) Die Absätze 2 bis 5 gelten nicht für Butter in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(7) Bei inländischer Butter, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 6 an den Verbraucher abgegeben wird, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Angabe nach Absatz 2 Nr. 1,
2. die Angabe nach Absatz 3 Nr. 1,
3. bei gesalzener Butter der Zusatz „gesalzen",
4. unverschlüsselt das Herstellungsdatum nach Tag, Monat und Jahr durch die Worte „hergestellt am ...".

(8) Bei inländischer Butter, die zur Abgabe an andere als Verbraucher bestimmt ist, muß die Kennzeichnung enthalten

1. die Angaben nach Absatz 2 Nr. 1 und 3,
2. die Angabe nach Absatz 3 Nr. 1,
3. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers,
4. das Herstellungsdatum."

2. § 14 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Ausgeformte Butter darf nur in Stücken, deren Nenngewicht 5 000, 2 500, 2 000, 1 500, 1 000, 500, 250, 125, 62,5 oder bis zu einschließlich 50 Gramm beträgt, in den Verkehr gebracht werden. Die Stücke zu 250 und 125 Gramm müssen eine rechteckige Blockform oder die Form eines Zylinders haben; die Blockform muß folgende Größen aufweisen, wobei Abweichungen bis zu fünf Millimetern, die auch zu trapezförmigen Seitenflächen führen können, und Abrundungen der Kanten zulässig sind:

die Stücke zu 250 Gramm
eine Länge von 100 Millimetern,
eine Breite von 75 Millimetern,
eine Höhe von 35 Millimetern,

die Stücke zu 125 Gramm
eine Länge von 75 Millimetern,
eine Breite von 50 Millimetern,
eine Höhe von 35 Millimetern,
oder
eine Länge von 100 Millimetern,
eine Breite von 37,5 Millimetern,
eine Höhe von 35 Millimetern.

Für Packungen, die zu besonderen Zwecken bestimmt sind, können die nach Landesrecht zuständigen Behörden Ausnahmen zulassen. Im Kleinhandel ist den Verbrauchsgewohnheiten entsprechend eine Teilung der vorgeschriebenen Stücke zulässig."

3. § 19 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) Die Kennzeichnung von ausländischer Butter in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, muß enthalten

1. eine Bezeichnung nach Absatz 2,
2. die Angabe des Herstellungslandes,
3. die Angaben nach § 9 Abs. 2 Nr. 2 bis 4,
4. die Angabe nach § 9 Abs. 3 Nr. 1."

b) Die Absätze 4 und 5 werden gestrichen.

c) Absatz 6 wird Absatz 4; in Satz 1 wird die Angabe „§ 9 Abs. 1, 4 und 6" durch die Angabe „§ 9 Abs. 4, 5 Satz 1, Abs. 6 bis 8" ersetzt.

4. § 22 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 9 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2, 5 Satz 1, Abs. 7 Nr. 1, 3 oder 4 oder Abs. 8 Nr. 1, 3 oder 4 oder § 19 Abs. 3 Nr. 1 bis 3 oder § 19 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit § 9 Abs. 5 Satz 1, Abs. 7 Nr. 1, 3 oder 4 oder Abs. 8 Nr. 1, 3 oder 4 Butter, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

b) Der bisherige Absatz 1 wird Absatz 2 und wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 Buchstabe b wird die Angabe „§ 9" durch die Angabe „§ 9 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 3, 5, 7 Nr. 2 oder Abs. 8 Nr. 2 oder § 19 Abs. 3 Nr. 4" ersetzt;

bb) in Nummer 2 Buchstabe f wird die Angabe „§ 19" durch die Angabe „§ 19 Abs. 1, § 19 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit § 9 Abs. 7 Nr. 2 oder Abs. 8 Nr. 2 oder § 19 Abs. 4 Satz 2" ersetzt.

c) Der bisherige Absatz 2 wird Absatz 3.

## Artikel 9
## Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Februar 1976 (BGBl. I S. 321), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 13. August 1979 (BGBl. I S. 1455), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 8 bis 10 werden gestrichen.

2. Die §§ 14 bis 19 werden durch folgenden neuen Vierten Abschnitt ersetzt:

„Vierter Abschnitt

Kennzeichnung

§ 14

Allgemeine Vorschriften

(1) Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind.

(2) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, muß die Kennzeichnung enthalten

1. als Verkehrsbezeichnung
   a) bei Käse der Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder nach § 7 Abs. 2, bei Molkenkäse die Bezeichnung „Molkenkäse", bei sonstigem Käse die Käsegruppe (§ 6),
   b) bei Erzeugnissen aus Käse die Bezeichnung „Schmelzkäse", „Käsezubereitung", „Schmelzkäsezubereitung" oder im Falle des § 13 die Bezeichnung „Kochkäse",
2. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten, ausgenommen die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen und für die Herstellung von Käse notwendiges Speisesalz, nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt; bei Frischkäse und Schmelzkäse ist auch Speisesalz anzugeben,
4. bei Frischkäse, Erzeugnissen aus Käse und Käse, dessen Weiterreifung beendet worden ist, das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
5. das Herstellungsland; bei inländischem Käse oder bei inländischen Erzeugnissen aus Käse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden,
6. bei Käse und Käsezubereitungen den Hinweis „nach der Herstellung wärmebehandelt" in engem räumlichen Zusammenhang mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, sofern der Käse oder die Käsezubereitung nach der Herstellung wärmebehandelt worden ist, ausgenommen bei Frischkäse und bei Frischkäsezubereitungen,
7. bei Verwendung von Milch anderer Tiere einen Hinweis auf die Tierart,
8. zusätzlich
   a) bei Käse die Angaben nach § 15,
   b) bei Erzeugnissen aus Käse die Angaben nach § 16.

(3) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche

1. weniger als 10 cm² beträgt,
2. weniger als 35 cm² beträgt und die dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden,

können die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 und 3 entfallen.

(4) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(5) Die Absätze 2 bis 4 gelten nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(6) Bei Käse und Erzeugnissen aus Käse, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 5 an den Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. bei Käse
   a) die Angabe nach Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe a,
   b) die Angabe nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 oder Abs. 2 Satz 2,
   c) bei Frischkäse ferner unverschlüsselt das Herstellungsdatum nach Tag und Monat durch die Worte „hergestellt am ...",
2. bei Erzeugnissen aus Käse
   a) die Bezeichnung „Schmelzkäse", „Käsezubereitung", „Schmelzkäsezubereitung" oder im Falle des § 13 die Bezeichnung „Kochkäse",
   b) die Angabe nach § 16 Abs. 1 Nr. 1,
   c) bei Käsezubereitungen aus Frischkäse ferner das Herstellungsdatum nach Nummer 1 Buchstabe c.

§ 15

Zusätzliche Kennzeichnung bei Käse

(1) Bei Käse muß die Kennzeichnung ferner enthalten

1. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe (§ 5) oder statt dessen des Fettgehalts in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.", ausgenommen bei Sauermilchkäse (Anlage 1 Abschnitt B),
2. bei inländischem Käse die Kontrollnummer (§ 26) der herstellenden Käserei oder des Fertiglagerers, wenn keiner von beiden nach § 14 Abs. 2 Nr. 2 angegeben ist.

(2) Wird Käse in geriebenem Zustand in den Verkehr gebracht, muß statt der Angabe der Verkehrsbezeichnung nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a die Bezeichnung „geriebener Käse" mit dem Zusatz „hergestellt aus ..." oder, sofern nur eine Käsesorte verwandt wird, die Bezeichnung der Käsesorte mit dem Zusatz „gerieben" angegeben werden. Werden mehrere Käsesorten in geriebenem Zustand vermischt in den Verkehr gebracht, ist anstelle der Angabe nach Absatz 1 Nr. 1 der Fettgehalt in der Trokkenmasse des Gesamterzeugnisses anzugeben.

(3) Abweichend von § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes darf Käse, der nicht erhitzt worden ist, als „Naturkäse" bezeichnet werden.

§ 16

Zusätzliche Kennzeichnung bei Erzeugnissen aus Käse

(1) Bei Erzeugnissen aus Käse muß die Kennzeichnung ferner enthalten

1. die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder statt dessen des Fettgehaltes in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.",
2. bei streichfähigem Schmelzkäse nach Anlage 2 einen Hinweis auf die Streichfähigkeit.

(2) Die Bezeichnung „Käsezubereitung" kann ersetzt werden durch die Bezeichnung „Frischkäsezubereitung", wenn als Käse nur Frischkäse, oder durch die Bezeichnung einer Standardsorte der Gruppe Frischkäse in Verbindung mit dem Wort „-zubereitung", wenn als Käse nur diese Standardsorte verwendet worden ist.

§ 17

Besondere Hinweise auf Standardsorten bei Erzeugnissen aus Käse

(1) Erzeugnisse aus Käse dürfen in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse nur enthalten

1. bei Schmelzkäse, wenn der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses an dem Gewicht des insgesamt zur Herstellung verwendeten Käses mindestens 75 v. H. beträgt,
2. bei Käsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse verwendet worden ist,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse oder deren Schmelzprodukt verwendet worden ist.

(2) Erzeugnisse aus Käse dürfen ferner in der Kennzeichnung einen Hinweis auf eine Standardsorte nur enthalten, wenn sie den Fettgehalt in der Trockenmasse aufweisen, der für die angegebene Standardsorte festgelegt ist. Die Kennzeichnung bei Schmelzkäse darf einen Hinweis auf eine Standardsorte, für die ein Fettgehalt in der Trockenmasse von 45 % oder mehr festgelegt ist, auch dann enthalten, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse des Schmelzkäses um bis zu 2,5 % niedriger ist als bei der angegebenen Standardsorte."

3. Die bisherigen Abschnitte Vier bis Sieben werden Abschnitte Fünf bis Acht.

4. § 23 wird wie folgt geändert:

   a) Die Überschrift wird gestrichen.

   b) Absatz 1 Satz 3 erhält folgende Fassung:

   „Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung über die Verwendung von Farbstoffen bleiben unberührt, jedoch dürfen die in Anlage 6 Liste A Nr. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung aufgeführten Farbstoffe zur Färbung von Käse und Erzeugnissen aus Käse nicht verwendet werden."

   c) In Absatz 2 werden die Sätze 1 bis 3 gestrichen und folgender Satz angefügt:

   „Im übrigen besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bei Käse und Erzeugnissen aus Käse nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen; § 14 Abs. 2 Nr. 3 bleibt unberührt."

   d) Absatz 3 wird gestrichen.

   e) Es werden folgende neue Absätze 3 und 4 angefügt:

   „(3) Für die Art und Weise der Kenntlichmachung nach Absatz 2 gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

   (4) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 2 dürfen unbeschadet des § 17 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Angaben „handelsüblich", „unschädlich" oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden."

5. § 24 wird gestrichen.

6. In § 28 Abs. 4, zweiter Halbsatz, werden die Worte „nach Maßgabe des § 8 Abs. 1 und 2 durch die Angabe ‚mit Hexamethylentetramin (E 239)' " durch die Worte „durch die Angabe ‚mit Konservierungsstoff Hexamethylentetramin' in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten" ersetzt.

7. § 29 erhält folgende Fassung:

„§ 29

Käse-Fondue-Zubereitung

Die Vorschriften dieser Verordnung finden auf Käse-Fondue-Zubereitungen keine Anwendung."

8. § 30 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 Nr. 1 erhält folgende Fassung:

„1. Käse gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 23 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist, oder".

b) Absatz 6 erhält folgende Fassung:

„(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 1 bis 5, Abs. 4 oder 6 Nr. 1 Buchstabe a oder c oder Nr. 2 Buchstabe a oder c Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder

2. Lab-Pepsin-Zubereitungen oder Labaustauschstoffe

a) entgegen § 22 Satz 1 nicht in Packungen oder Behältnissen oder

b) in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 22 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

9. § 31 Abs. 2 Nr. 12 erhält folgende Fassung:

„12. entgegen § 14 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 6 bis 8, Abs. 4 oder 6 Nr. 1 Buchstabe b oder Nr. 2 Buchstabe b oder § 17 Käse oder Erzeugnisse aus Käse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,".

## Artikel 10

## Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse

Die Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 8. Dezember 1980 (BGBl. I S. 2236), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 wird die Zahl „40" durch die Zahl „50" ersetzt.

2. Die §§ 3 und 4 erhalten folgende Fassung:

„§ 3

Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

(1) Milcherzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind.

(2) Bei Milcherzeugnissen in Fertigpackungen im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, sind anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des Absatzes 3,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, ausgenommen bei Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen; bei Sauermilcherzeugnissen, Joghurterzeugnissen, Kefirerzeugnissen, Buttermilcherzeugnissen und Sauermilchquarkerzeugnissen ist das Verzeichnis der Zutaten nur für andere Zutaten als die für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismenkulturen erforderlich mit dem Hinweis, daß es sich nur um weitere Zutaten handelt,
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
5. die Wärmebehandlung
   a) bei Milcherzeugnissen, die nach den Vorschriften des § 1 a der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes erhitzt und abgepackt sind, durch den Zusatz „ultrahocherhitzt",
   b) bei Milcherzeugnissen, die nach einem Sterilisierungsverfahren erhitzt sind, wenn dabei der erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt, durch den Zusatz „sterilisiert"; bei sterilisierter Sahne kann statt dessen die Bezeichnung „Sterilsahne" verwendet werden,
   c) bei Milcherzeugnissen, die sonst einer Wärmebehandlung von mehr als 50° C unterzogen worden sind, durch den Zusatz „wärmebehandelt",

6. zusätzlich die Angaben nach § 4.

(3) Die Verkehrsbezeichnung ist

1. bei Milcherzeugnissen der Standardsorten die entsprechende Bezeichnung nach Spalte 2 der Anlage 1, jedoch dürfen bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen bei der Abgabe im Einzelhandel verwendet werden
   a) die Bezeichnungen „teilentrahmte Kondensmilch" und „ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch" (Gruppe VII Spalte 2 Nr. 3 der Anlage 1) nur für ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 24 Gewichtshundertteilen,
   b) die Bezeichnungen „gezuckerte Kondensmilch" und „gezuckerte kondensierte Vollmilch" (Gruppe VIII Spalte 2 Nr. 1 der Anlage 1) nur für gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von mindestens 9 und an gesamter Milchtrockenmasse von 31 Gewichtshundertteilen und
   c) die Bezeichnungen „gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch" und „gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch" (Gruppe VIII Spalte 2 Nr. 2 der Anlage 1) nur für gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 28 Gewichtshundertteilen,
2. bei Milcherzeugnissen, die nicht den Voraussetzungen einer Standardsorte entsprechen, sowie im Falle der Abgabe im Einzelhandel bei den in Nummer 1 genannten Standardsorten, die nicht den dort bezeichneten besonderen Anforderungen entsprechen, die Bezeichnung nach Spalte 1 Buchstabe a der Anlage 1.

(4) Bei Fertigpackungen, deren größte Einzelfläche

1. weniger als 10 $cm^2$ beträgt,
2. weniger als 35 $cm^2$ beträgt und die dazu bestimmt sind, als Portionspackungen im Rahmen einer Mahlzeit in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben zu werden,

können die Angaben nach Absatz 2 Nr. 2 und 3 entfallen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Abweichend von Satz 1 brauchen bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und Trockenmilcherzeugnissen

1. in Fertigpackungen mit einem Gewicht von mehr als 20 Kilogramm, die nicht im Einzelhandel abgegeben werden, die Angaben nach Absatz 2 Nr. 4 und 5 sowie nach § 4 Nr. 1, 3 und 4 nur in einem Begleitpapier enthalten zu sein,
2. mit einem Stückgewicht von weniger als 20 Gramm, die in einer Sammelpackung in den Verkehr gebracht werden, die Angaben nach Absatz 2 Nr. 4 und 5 sowie nach § 4 Nr. 1, 3 und 4 nur auf der Sammelpackung angebracht zu sein.

(6) Die Absätze 2 bis 5 gelten nicht für Milcherzeugnisse in Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.

(7) Bei Milcherzeugnissen, die unverpackt oder in Fertigpackungen im Sinne des Absatzes 6 an Verbraucher abgegeben werden, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Verkehrsbezeichnung nach Absatz 3,
2. die Angaben nach § 4 Nr. 1.

### § 4

### Besondere Kennzeichnungsvorschriften

Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. a) bei Milcherzeugnissen, ausgenommen Buttermilcherzeugnisse, Schlagsahne, Molkenerzeugnisse außer Molkensahne, Milchzucker, Milcheiweißerzeugnisse, Milchmischerzeugnisse sowie Milcherzeugnisse, die aus oder unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt oder entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe „... % Fett",
   b) bei Milcherzeugnissen, die aus Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt und keine Milchmischerzeugnisse sind, und bei Schlagsahne den Fettgehalt des Erzeugnisses in vom Hundert zur Zeit der Füllung durch die Angabe „mindestens ... % Fett",
   c) bei Milchmischerzeugnissen, die unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt sind, die Angabe „aus Vollmilch mit mindestens ... % Fett",
   d) bei Milcherzeugnissen, einschließlich Milchmischerzeugnissen, die aus oder unter Verwendung von entrahmter Milch hergestellt sind und keiner Standardsorte entsprechen, die Angabe „aus entrahmter Milch" oder „aus Magermilch",
   e) bei Milchmischerzeugnissen, die nicht unter Verwendung von Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, entrahmter Milch, Buttermilcherzeugnissen oder Milcherzeugnissen aus entrahmter Milch hergestellt sind, den Fettgehalt der bei der Herstellung verwendeten Milch oder Milcherzeugnisse durch die Angabe „aus ... mit ... % Fett",
2. bei Milchhalbfetterzeugnissen
   a) den Hinweis „zum Braten und Backen nicht geeignet",
   b) die Angabe des Gehaltes an Wasser in Hundertteilen des Gewichts zur Zeit der Füllung,
3. bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen und gezuckerten Kondensmilcherzeugnissen
   a) die Angabe des Gehaltes an fettfreier Milchtrockenmasse in vom Hundert zur Zeit der Füllung,

b) eine Gebrauchsanweisung, wenn die Erzeugnisse an Verbraucher abgegeben werden; diese kann durch einen Verwendungshinweis ersetzt werden, wenn das Erzeugnis in unveränderter Form verwendet werden soll,

4. bei Trockenmilcherzeugnissen

a) die Angabe des Trocknungsverfahrens,

b) eine Empfehlung für die Auflösung und, ausgenommen bei Magermilchpulver, die Angabe des Fettgehaltes des auf diese Weise erhaltenen Erzeugnisses, wenn die Erzeugnisse an Verbraucher abgegeben werden,

c) den Hinweis „milchzuckerangereichert", wenn das Erzeugnis mit einem Milchzuckererzeugnis angereichert ist,

5. bei Molkenerzeugnissen, ausgenommen Süßmolke, Sauermolke, Molkensahne, Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver, die Angaben des Gehaltes an Eiweiß und Milchzucker sowie im Falle des Entsalzens auch an Mineralstoffen, ausgedrückt als Aschegehalt in vom Hundert der Trockenmasse."

3. In § 5 wird folgender Absatz 3 angefügt:

„(3) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach den Absätzen 1 und 2 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. § 3 Abs. 2 Nr. 3 bleibt unberührt."

4. § 5 a wird gestrichen.

5. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Die Absätze 2 und 3 erhalten folgende Fassung:

„(2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 1 bis 5, Abs. 5 Satz 1 oder Abs. 7 Nr. 1 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

b) Absatz 4 Nr. 3 erhält folgende Fassung:

„3. entgegen § 3 Abs. 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 6, Abs. 5 Satz 1 oder Abs. 7 Nr. 2 Milcherzeugnisse, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

6. In § 10 Abs. 2 wird das Datum „31. Dezember 1982" durch das Datum „26. Dezember 1983" ersetzt.

7. In Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe a wird die Zahl „40" durch die Zahl „50" ersetzt.

## Artikel 11
## Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung

Die Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung vom 19. Juni 1974 (BGBl. I S. 1301), geändert durch die Verordnung vom 18. Juni 1975 (BGBl. I S. 1437), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 werden nach dem Wort „Fertigpackungen" die Worte „im Sinne des § 14 Abs. 1 des Eichgesetzes" eingefügt.

2. Die §§ 2 bis 4 erhalten folgende Fassung:

„§ 2

Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften

(1) Konsummilch darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet ist.

(2) Bei Konsummilch in Fertigpackungen, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, sind zusätzlich zu der nach § 9 Abs. 1 Nr. 2 des Milchgesetzes vorgeschriebenen Angabe der Milchsorte anzugeben

1. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Einfüllers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,

2. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, bei pasteurisierter Konsummilch zusätzlich mit der Angabe „bei + 10 °C",

3. das Verfahren der Wärmebehandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 Buchstaben b, c und d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes durch die Angabe „pasteurisiert", „ultrahocherhitzt" oder „sterilisiert"; bei ultrahocherhitzter Konsummilch zusätzlich durch die Angabe des Buchstaben „H" mindestens in gleicher Schriftgröße wie die Angabe der Milchsorte,

4. ferner die Angaben nach § 3.

(3) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend. Die Angabe nach Absatz 2 Nr. 3 ist in engem räumlichen Zusammenhang mit der Angabe der Milchsorte anzubrin-

gen. Bei Konsummilch, die in zur Wiederverwendung bestimmten Flaschen abgegeben wird, brauchen abweichend von Satz 1 die Angabe der Milchsorte und die Angabe nach Absatz 2 Nr. 2 nicht in einem Sichtfeld mit der Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes angebracht zu werden; bei der Kennzeichnung können die Abkürzungen

„mind." für „mindestens",
„homog." für „homogenisiert",
„haltb." für „haltbar",
„pasteur." für „pasteurisiert"

verwendet werden.

(4) Bei Konsummilch, die im Einzelhandel nicht in Fertigpackungen abgegeben wird, sind auf einem Schild bei der Ware in deutscher Sprache, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben

1. die Milchsorte,
2. die Angabe nach Absatz 2 Nr. 3,
3. die Angaben nach § 3 Nr. 1 bis 3.

§ 3

Besondere Kennzeichnungsvorschriften

Die Kennzeichnung muß ferner enthalten

1. den Fettgehalt der Konsummilch in vom Hundert des Gewichts durch die Angabe
   a) „mindestens ... % Fett" bei Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt,
   b) „... % Fett" bei im Fettgehalt eingestellter Vollmilch und teilentrahmter (fettarmer) Milch;
2. einen entsprechenden Hinweis, wenn die Milch nach § 1 Abs. 3 Nr. 1 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes homogenisiert worden ist;
3. bei teilentrahmter (fettarmer) und entrahmter Milch, die nach § 1 Abs. 2 d der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes unter Anreicherung mit wasserlöslichen oder aufgeschlossenen Milcheiweißerzeugnissen hergestellt worden ist, das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung;
4. bei inländischer Konsummilch die Betriebstätte, in der die Milch abgefüllt worden ist, wenn nicht der Einfüller angegeben ist oder Milch in mehreren Betriebstätten desselben Unternehmens abgefüllt wird; diese Angabe kann abgekürzt werden.

§ 4

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 1 bis 3, Abs. 3 oder 4 Nr. 1 oder 2 Konsummilch, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 46 Abs. 3 des Milchgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 4, Abs. 3 Satz 1 oder Abs. 4 Nr. 3 Konsummilch, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet ist, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

## Artikel 12

## Änderung der Siebenten Durchführungsverordnung zum Getreidegesetz

Die Siebente Durchführungsverordnung zum Getreidegesetz: Kennzeichnung von Getreidemahlerzeugnissen in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7841-1-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch die Verordnung vom 2. April 1980 (BGBl. I S. 416), wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift der Verordnung erhält folgende Fassung:

   „Siebente Durchführungsverordnung
   zum Getreidegesetz
   (Getreidemahlerzeugnis-Kennzeichnungsverordnung – GetrMKV)".

2. § 1 Abs. 2 und 3 erhält folgende Fassung:

   „(2) Kleinpackungen sind Fertigpackungen mit Getreidemahlerzeugnissen (Absatz 1) mit einer Nennfüllmenge bis einschließlich 10 Kilogramm.

   (3) Großpackungen sind Fertigpackungen mit Getreidemahlerzeugnissen mit einer Nennfüllmenge über 10 Kilogramm."

3. § 2 wird wie folgt geändert:

   a) Absatz 1 Nr. 3 erhält folgende Fassung:

      „3. das Füllgewicht nach den eichrechtlichen Vorschriften,".

   b) Folgender Absatz 6 wird angefügt:

      „(6) Die Absätze 1 bis 4 gelten nicht für Getreidemahlerzeugnisse in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind. Bei diesen sind zusätzlich anzugeben:

      1. bei Mehl und Backschrot die Type,
      2. bei Roggenmischmehl, Weizenmischmehl und Roggengemengemehl die Angaben nach Absatz 1 Satz 2.

      Für diese Angaben gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend."

## Artikel 13

## Änderung der Fruchtsaft-Verordnung

Die Fruchtsaft-Verordnung vom 25. November 1977 (BGBl. I S. 2274), geändert durch die Verordnung vom 12. Februar 1979 (BGBl. I S. 162), wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Für die in § 1 definierten Erzeugnisse sind die dort aufgeführten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung."

b) An Absatz 2 wird folgender Satz angefügt:

„Bei getrocknetem Fruchtsaft kann die Bezeichnung „getrocknet" durch die Bezeichnung „in Pulverform" ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden."

c) Die Absätze 3 bis 6 erhalten folgende Fassung:

„(3) Die Bezeichnungen nach den Absätzen 1 und 2 sind den in § 1 definierten Erzeugnissen vorbehalten. Ferner sind vorbehalten die Bezeichnungen

1. Æblemost für Apfelsaft ohne zugesetzte Zuckerarten;
2. Sur ...saft in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft ohne zugesetzte Zuckerarten aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren.

Diese Bezeichnungen können zusätzlich zu den in den Absätzen 1 und 2 genannten Bezeichnungen verwendet werden.

(4) Zusätzlich zu den in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben muß die Kennzeichnung enthalten:

1. bei ganz oder teilweise aus konzentriertem Fruchtsaft hergestelltem Fruchtsaft die Angabe „aus ...konzentrat" unter Einfügung der Bezeichnung des konzentrierten Fruchtsaftes; die Angabe muß deutlich abgehoben von allen anderen Angaben in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses angebracht werden,
2. bei konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft die Angabe der Menge Wasser, die zur Rückverdünnung des Erzeugnisses zuzusetzen ist,
3. bei konzentriertem Fruchtsaft, der zur Herstellung von Fruchtsaft bestimmt ist, die Angabe des Konzentrationsgrades,
4. bei Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft die Angabe „mit Zusatz von Kohlensäure", soweit der Gehalt an Kohlendioxid zwei Gramm in einem Liter übersteigt,
5. bei Fruchtsaft und konzentriertem Fruchtsaft, der mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht ist, die Angabe „Nicht zur Abgabe an den Verbraucher",
6. bei Fruchtsaft, dem zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zuckerarten zugesetzt wurden, die in die Verkehrsbezeichnung einbezogene Angabe „gezuckert", gefolgt von der Angabe der höchstens zugesetzten Menge und der zugesetzten Zuckerart, die als Trockenmasse berechnet und in Gramm je Liter ausgedrückt wird; die angegebene Menge darf die tatsächlich zugesetzte Menge um höchstens 15 Hundertteile überschreiten.

(5) Die Angabe nach Absatz 4 Nr. 4 ist im gleichen Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen. Im übrigen gilt für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 4 § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Die Angabe der Zutaten ist abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nicht erforderlich

1. bei der Rückverdünnung von Fruchtsaft aus konzentriertem Fruchtsaft bis zum ursprünglichen Zustand hinsichtlich der dazu unbedingt erforderlichen Zutaten,
2. bei der Wiederherstellung des Aromas von konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft hinsichtlich der dazu erforderlichen Aromastoffe."

d) In Absatz 8 Satz 4 wird das Datum „1. Januar 1982" durch das Datum „26. Dezember 1988" ersetzt.

2. § 5 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 werden die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 2 oder Abs. 5" durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 1 oder Abs. 5 Satz 2" ersetzt.

b) In Nummer 4 werden die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 3 Buchstabe c" durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 5" ersetzt.

c) Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Fruchtsaft, der entgegen § 4 Abs. 4 Nr. 6 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit der Angabe „gezuckert" und einem Hinweis auf die Menge und die Art der zugesetzten Zuckerarten versehen ist."

d) Nummer 6 wird gestrichen.

3. In § 6 Abs. 3 Nr. 1 werden die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 1, 3 Buchstabe a oder b, Nr. 4, 7 oder 8 oder Abs. 5" durch die Worte „§ 4 Abs. 4 Nr. 2, 3 oder 4 oder Abs. 5" ersetzt.

## Artikel 14

## Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup

Die Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup vom 8. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2483), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 10. Juni 1980 (BGBl. I S. 692), wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:

   a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

   „(1) Für die in § 1 definierten Erzeugnisse sind die dort aufgeführten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung."

   b) Absatz 2 Satz 2 erhält folgende Fassung:

   „Stammt das Erzeugnis von zwei oder mehr Fruchtarten, so sind die Bezeichnungen „Fruchtnektar", außer bei Verwendung von Zitronensaft unter den Bedingungen des § 2 Abs. 1 Nr. 7, und „Fruchtsirup" durch die Aufzählung der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils des verwendeten Fruchtsaftes oder Fruchtmarkes, gegebenenfalls nach Rückverdünnung, zu ergänzen oder der Wortbestandteil „Frucht" in diesen Bezeichnungen durch diese Aufzählung der Früchte zu ersetzen."

   c) Die Absätze 3 bis 6 erhalten folgende Fassung:

   „(3) Die Bezeichnungen nach den Absätzen 1 und 2 sind den in § 1 definierten Erzeugnissen vorbehalten. Ferner sind vorbehalten die Bezeichnungen:

   1. „Süßmost" für Fruchtnektar, dessen Fruchtanteil ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder aus einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse besteht, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuß nicht geeignet sind;
   2. „Vruchtendrank" für Fruchtnektar;
   3. „Succo e polpa" für den aus Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark hergestellten Fruchtnektar.

   Diese Bezeichnungen können zusätzlich zu den in den Absätzen 1 und 2 genannten Bezeichnungen verwendet werden.

   (4) Zusätzlich zu den in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben muß die Kennzeichnung enthalten:

   1. bei ganz oder teilweise aus konzentriertem Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtmark hergestelltem Fruchtnektar die Angabe „aus ... konzentrat" unter Einfügung der Bezeichnung des konzentrierten Fruchtsaftes oder Fruchtmarks; die Angabe muß deutlich abgehoben von allen anderen Angaben in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses angebracht werden,
   2. bei Fruchtnektar die Angabe „mit Fruchtmark" oder eine gleichwertige Angabe, sofern dieser aus Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt worden ist; die Angabe muß in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses angebracht werden,
   3. bei Fruchtnektar die Angabe des Mindestgehalts an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile, bei Fruchtsirup die Angabe des Mindestgehalts an Fruchtsaft oder Früchten durch den Hinweis „Fruchtgehalt: mindestens ... %",
   4. bei Fruchtnektar die Angabe „mit Zusatz von Kohlensäure", soweit der Gehalt an Kohlendioxid zwei Gramm in einem Liter übersteigt,
   5. bei gefärbtem Himbeersirup nach § 3 Abs. 1 Nr. 5 die Angabe „mit Zusatz von Kirschsaft".

   (5) Die in Absatz 4 Nr. 3 und 4 genannten Angaben sind im gleichen Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen. Im übrigen gilt für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 4 § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

   (6) Die Angabe der Zutaten ist abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nicht erforderlich

   1. bei der Rückverdünnung von Fruchtsaft aus konzentriertem Fruchtsaft und von Fruchtmark aus konzentriertem Fruchtmark bis zum ursprünglichen Zustand hinsichtlich der dazu unbedingt erforderlichen Zutaten,
   2. bei der Wiederherstellung des Aromas von konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft hinsichtlich der dazu erforderlichen Aromastoffe."

   d) Absatz 8 wird wie folgt geändert:

   aa) In Satz 1 werden die Worte „mit Ausnahme von gezuckertem Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtsirup" gestrichen;

   bb) in Satz 4 wird das Datum „1. Januar 1982" durch das Datum „26. Dezember 1988" ersetzt.

2. § 5 Nr. 3 bis 5 erhält folgende Fassung:

   „3. Fruchtnektar, der entgegen § 4 Abs. 4 Nr. 1 oder Abs. 5 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit der Angabe „aus ... konzentrat" versehen ist,

4. Fruchtnektar, der entgegen § 4 Abs. 4 Nr. 2 oder Abs. 5 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit der Angabe „mit Fruchtmark" oder einer gleichwertigen Angabe versehen ist,

5. Himbeersirup, der entgegen § 4 Abs. 4 Nr. 5 oder Abs. 5 Satz 2 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit der Angabe „mit Zusatz von Kirschsaft" versehen ist."

3. In § 6 Abs. 2 Nr. 1 werden die Worte „Nr. 1, 3, 4, 5, 6, 9 oder 10" durch die Worte „Nr. 3 oder 4" ersetzt.

## Artikel 15
## Änderung der Verordnung über Speiseeis

Die Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2802), wird wie folgt geändert:

1. An § 2 a Abs. 3 wird folgender Satz 2 angefügt:

   „Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

2. § 3 Abs. 2 wird gestrichen.

3. § 7 b Abs. 5 erhält folgende Fassung:

   „(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig Speiseeiskonserven oder Speiseeispulver entgegen § 3 Abs. 1 nicht in Packungen oder Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt."

## Artikel 16
## Änderung der Kaugummi-Verordnung

§ 2 der Kaugummi-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. September 1972 (BGBl. I S. 1825), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2802), erhält folgende Fassung:

„§ 2

(1) Bei Kaugummi, der gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird, sind bei Verwendung der Zuckeraustauschstoffe Sorbit, Xylit oder Mannit in einer Menge von insgesamt mehr als 100 Gramm in einem Kilogramm die Worte „mit Zuckeraustauschstoff" unter Hinzufügen der Bezeichnung der verwendeten Zuckeraustauschstoffe anzugeben; bei gleichzeitiger Verwendung von Glukose oder glukosehaltigen Zuckerarten sind zusätzlich die Angabe der verwendeten Zuckerart und der Hinweis „für Diabetiker nicht geeignet" erforderlich. Für die Art und Weise der Kenntlichmachung gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(2) Im übrigen besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch § 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

## Artikel 17
## Änderung der Kaffeeverordnung

Die Kaffeeverordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225) wird wie folgt geändert:

1. Folgender § 1 a wird eingefügt:

„§ 1 a

Untersuchungsverfahren

Der Koffeingehalt von Erzeugnissen nach Nummer 2 der Anlage und der Trockenmassegehalt von Erzeugnissen nach den Nummern 2 und 4 der Anlage sind nach den Analysenmethoden zu bestimmen, die in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes *) unter L 46.03 – E (EG) und 1 (EG) bis 3 (EG) veröffentlicht sind."

2. Dem § 2 wird folgender Absatz 4 angefügt:

„(4) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch die Absätze 1 und 2 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

3. § 3 erhält folgende Fassung:

„§ 3

Kennzeichnung

(1) In den Nummern 2 und 4 der Anlage definierte Erzeugnisse dürfen in Fertigpackungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. eine für das betreffende Erzeugnis in der Anlage vorgesehene Bezeichnung,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift oder der Firmensitz des Herstellers, Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,
3. bei festem, pastenförmigem und flüssigem Kaffee-Extrakt, der höchstens drei Gramm Koffein in einem Kilogramm Kaffee-Extrakttrockenmasse enthält, das Wort „entkoffeiniert",
4. bei pastenförmigem und flüssigem Kaffee-Extrakt der Mindestgehalt an Kaffee-Extrakttrockenmasse in Gewichtshundertteilen,
5. bei flüssigem Kaffee-Extrakt und flüssigem Zichorienextrakt
   a) die Worte „mit Zucker geröstet", wenn der Extrakt aus mit Zucker gebrannter Rohware gewonnen ist,
   b) die Worte „mit Zucker haltbar gemacht", wenn dem Extrakt Zucker nach dem Rösten der Rohware zugesetzt worden ist;

werden andere Zuckerarten als Zucker verwendet, gilt dies mit der Maßgabe, daß statt des Wortes „Zucker" die betreffende Zuckerart anzugeben ist.

(2) Bei in den Nummern 1, 3 und 5 bis 8 der Anlage definierten Erzeugnissen sind die dort aufgeführten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Anstelle der Bezeichnung „Kaffee-Ersatz" dürfen

1. bei Erzeugnissen, die nur aus Bestandteilen einer Pflanzenart hergestellt wurden, Bezeichnungen wie „Malzkaffee", „Feigenkaffee" usw.,
2. bei Erzeugnissen, die aus Bestandteilen verschiedener Pflanzenarten gemischt sind, die Bezeichnung „Kaffee-Ersatzmischung"

gebraucht werden. Satz 2 Nr. 1 gilt für die Kennzeichnung von Kaffee-Ersatzextrakten entsprechend.

(3) Zusätzlich zu den nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben ist anzugeben

1. bei Rohkaffee und Röstkaffee, der höchstens ein Gramm Koffein in einem Kilogramm Kaffeetrockenmasse enthält, das Wort „entkoffeiniert",
2. bei Röstkaffee, der mit Zuckerarten überzogen ist, das Wort „kandiert".

(4) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 1 und 3 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsvordnung entsprechend. Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 5 brauchen bei Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge von mindestens 5 Kilogramm, die nicht im Einzelhandel abgegeben werden, nur in den Begleitpapieren enthalten zu sein.

4. § 5 wird wie folgt geändert:
   a) Absatz 2 wird gestrichen;
   b) in Absatz 5 werden die Worte „§ 3 Abs. 1 bis 3 oder 5" durch die Worte „§ 3 Abs. 1, 3 oder 4" ersetzt.

*) zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln

## Artikel 18

## Änderung der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes

Die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-5-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 14. Januar 1977 (BGBl. I S. 117, 842), wird wie folgt geändert:

1. An Artikel 7 wird folgender neuer Absatz 5 angefügt:

   „(5) Bei der Kennzeichnung der dem Wein ähnlichen Getränke brauchen abweichend von § 3 Abs. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung das Verzeichnis der Zutaten und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht angegeben zu werden."

2. Artikel 17 Buchstabe c wird wie folgt geändert:

   a) In Satz 1 werden nach dem Wort „sind" die Worte „zusätzlich zu den nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben" eingefügt.

   b) Folgender Satz wird angefügt:

      „Abweichend von § 3 Abs. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung brauchen das Verzeichnis der Zutaten und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht angegeben zu werden."

## Artikel 19

## Änderung der Wein-Verordnung

Die Wein-Verordnung vom 15. Juli 1971 (BGBl. I S. 926), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 20. Juli 1977 (BGBl. I S. 1416), wird wie folgt geändert:

1. In § 13 Abs. 6 werden die Worte „Grad Alkohol" durch das Wort „Volumenprozent" ersetzt.

2. § 16 Abs. 1 Satz 1 wird durch folgende Sätze ersetzt:

   „Vorgeschriebene Angaben bei Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und weinhaltigen Getränken sind auf Fertigpackungen und auf sonstigen Behältnissen, in denen das Erzeugnis in den Verkehr gebracht, ins Inland oder aus dem Inland verbracht wird, oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache leicht verständlich, deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden; die Bezeichnung des Erzeugnisses sowie die Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. § 3 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gilt entsprechend."

## Artikel 20
## Änderung der Schaumwein-Branntwein-Verordnung

Die Schaumwein-Branntwein-Verordnung vom 15. Juli 1971 (BGBl. I S. 939), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 14. Januar 1977 (BGBl. I S. 117, 842), wird wie folgt geändert:

1. In § 16 Abs. 2 werden die Sätze 2 bis 4 durch folgende Sätze 2 und 3 ersetzt:

   „Das Getränk ist als „Branntwein-Verschnitt" zu bezeichnen und sein Alkoholgehalt in Volumenprozent anzugeben; diese Angaben sind auch auf Preisangeboten, Rechnungen und Getränkekarten zu machen. Außerdem ist bei inländischem Branntwein-Verschnitt der Abfüller, bei ausländischem der Importeur anzugeben."

2. Nach § 16 a wird folgender neuer § 16 b eingefügt:

   „§ 16 b
   Kennzeichnung von Weinessig
   (zu § 46 Abs. 4 Nr. 1 des Gesetzes)

   Weinessig im Sinne der Begriffsbestimmung des Anhangs II Nr. 17 der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 darf nur in den Verkehr gebracht, ins Inland oder aus dem Inland verbracht werden, wenn er mit der Bezeichnung „Weinessig" gekennzeichnet ist."

3. § 17 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

   „(1) Vorgeschriebene Bezeichnungen und vorgeschriebene sonstige Angaben sind auf Fertigpackungen und auf sonstigen Behältnissen, in denen das Erzeugnis in den Verkehr gebracht, ins Inland oder aus dem Inland verbracht wird, oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache leicht verständlich und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden. Die Bezeichnung sowie die Mengenkennzeichnung nach § 16 Abs. 1 des Eichgesetzes sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. § 3 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gilt entsprechend."

## Artikel 21
## Änderung des Gesetzes über das Branntweinmonopol

Das Gesetz über das Branntweinmonopol in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 612-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1562), wird wie folgt geändert:

1. § 100 Abs. 4 wird gestrichen.

2. In § 126 Abs. 1 Nr. 5 werden die Worte „§ 100 Abs. 2 bis 4" durch die Worte „§ 100 Abs. 2 oder 3" ersetzt.

# Artikel 22
# Aromenverordnung

## § 1
## Begriffsbestimmungen

(1) Aromen im Sinne dieser Verordnung sind Zubereitungen von Geruchs- oder Geschmacksstoffen (Aromastoffen), die ausschließlich zur Aromatisierung von Lebensmitteln bestimmt sind.

(2) Als Aromen im Sinne dieser Verordnung gelten nicht

1. Erzeugnisse, die Lebensmitteln einen ausschließlich süßen, sauren oder salzigen Geschmack verleihen,
2. Erzeugnisse, die den Vorschriften der Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-18, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 13 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281), unterliegen sowie Extrakte aus Fleisch.

(3) Aromastoffe sind

1. „natürlich",
   wenn sie aus natürlichen Ausgangsstoffen ausschließlich durch physikalische oder fermentative Verfahren gewonnen werden,
2. „naturidentisch",
   wenn sie natürlichen Aromastoffen chemisch gleich sind,
3. „künstlich",
   wenn sie weder unter Nummer 1 noch unter Nummer 2 fallen.

## § 2
## Verbote und Verwendungsbeschränkungen

(1) Die in Anlage 1 Nr. 1 aufgeführten Stoffe dürfen zur Herstellung von Aromen und anderen Lebensmitteln gewerbsmäßig nicht verwendet werden.

(2) Die in Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe a bis d Spalte 1 aufgeführten Stoffe dürfen gewerbsmäßig nur zur Herstellung der in Spalte 2 aufgeführten Getränke und der zu ihrer Herstellung bestimmten Aromen, aber nicht zur Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden.

(3) Die in Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe e Spalte 1 aufgeführten Stoffe dürfen zur Herstellung von Getränken und den zu ihrer Herstellung bestimmten Aromen gewerbsmäßig nur verwendet werden, soweit die Getränke dort aufgeführt sind. Die Zulässigkeit ihrer Verwendung bei anderen Lebensmitteln bleibt unberührt.

(4) Die Verwendung der in Anlage 1 Nr. 2 Spalte 1 aufgeführten Stoffe darf nicht zu einer Überschreitung der in Spalte 3 festgesetzten Höchstmengen führen.

## § 3
## Zusatzstoffe

(1) Als Zusatzstoffe werden zugelassen

1. die in Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe a aufgeführten Aromastoffe zur Herstellung von Aromen, die zur Verwendung bei den in Anlage 3 aufgeführten Lebensmitteln und ihren Zutaten bestimmt sind,
2. der in Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe b aufgeführte Aromastoff zur Herstellung von Lakritzwaren,
3. die in Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführten Aromastoffe zur Herstellung von Trinkbranntweinen und alkoholfreien Erfrischungsgetränken,
4. die in Anlage 2 Nr. 2 aufgeführten Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen; sie dürfen den Geruch und Geschmack von Aromen nur verstärken oder unwesentlich verändern,
5. die in Anlage 2 Nr. 3 aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel oder Trägerstoffe für Aromen.

(2) Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf im verzehrfertigen Lebensmittel die in Anlage 2 festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

(3) Abweichend von § 16 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. § 4 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b und § 5 Nr. 4 bleiben unberührt.

## § 4
## Kennzeichnung

(1) Aromen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Verkehrsbezeichnung, bestehend aus
   a) der Angabe „Aroma", „Essenz" oder einer genaueren Bezeichnung und
   b) dem Hinweis auf die Art der Aromastoffe mit den in § 1 Abs. 3 aufgeführten Bezeichnungen; der Hinweis auf naturidentische Aromastoffe darf unterbleiben, sofern kein anderer naturidentischer Aromastoff als Vanillin verwendet und dem Aroma durch das Vanillin nicht der diesem eigene Geruch oder Geschmack verliehen wird,
2. zur Herstellung welcher Lebensmittel das Aroma bestimmt ist und welche Menge hierfür benötigt wird,
3. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft niedergelassenen Verkäufers,

4. das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

Die Angaben nach Satz 1 Nr. 3 und 4 können entfallen, wenn die Abgabe nicht an Verbraucher erfolgt.

(2) Die Angaben sind auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache leicht verständlich, deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar anzubringen. Wenn die Abgabe nicht an Verbraucher erfolgt, genügt die Angabe in den Begleitpapieren.

§ 5

**Verkehrsverbote**

Gewerbsmäßig dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

1. Trinkbranntweine, zu deren Herstellung Aromen, die andere Lösungsmittel als Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Wein oder Wasser enthalten, verwendet wurden, sofern die Verwendung dieser Lösungsmittel nicht in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht wird,

2. Trinkbranntweine mit Rum- oder Arrakgeschmack, zu deren Herstellung Aromen mit naturidentischen Aromastoffen verwendet wurden, sofern sie nicht als „Kunstrum" oder „Kunstarrak" bezeichnet sind; dies gilt nicht bei Verwendung von Aromen mit naturidentischem Vanillin, bei denen in der Verkehrsbezeichnung nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b auf die Verwendung des Vanillins nicht hingewiesen zu werden braucht,

3. andere Trinkbranntweine, zu deren Herstellung Aromen mit naturidentischen Aromastoffen verwendet wurden, sofern dies nicht entsprechend § 4 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b kenntlich gemacht wird; Vanillin braucht nicht kenntlich gemacht zu werden, wenn dem Trinkbranntwein dadurch nicht der dem Vanillin eigene Geruch oder Geschmack verliehen wird,

4. Aromen und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Chinin oder dessen Salze enthalten, sofern sie nicht durch die Angabe „chininhaltig" kenntlich gemacht sind.

§ 6

**Straftaten und Ordnungswidrigkeiten**

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 in Anlage 1 aufgeführte Stoffe gewerbsmäßig verwendet.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die durch § 3 Abs. 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Erzeugnisse entgegen einem Verbot des § 5 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(4) Wer eine in den Absätzen 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Aromen, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

§ 7

**Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

**Anlage 1**
(zu § 2)

1. Verbotene Stoffe

Agarizinsäure (Agarizin, Acidum agaricinicum)

Asaron, ausgenommen asaronhaltige Pflanzen und Pflanzenteile wie Calmus (Acorus calamus)

Birkenteeröl (Oleum Betulae empyreumaticum)

Bittermandelöl mit einem Gehalt an freier oder gebundener Blausäure

Bittersüßstengel (Stipites Dulcamarae)

Cumarin, Tonkabohne (Semen Toncae), Vanillewurzelkraut (Liatris odoratissima), Steinklee (Melilotus officinalis) und Waldmeister (Asperula odorata)

Engelsüßwurzelstock (Rhizoma Polypodii, Rhizoma Filicis dulcis)

Poleyminze (Herba Pulegii)

Quillaiarinde (Seifenrinde, Cortex Quillaiae)

Rainfarnkraut (Wurmkraut, Herba Tanaceti)

Rautenkraut (Herba Rutae)

Rizinusöl (Oleum Ricini)

Safrol, Sassafrasholz (Lignum Sassafras), Sassafrasblätter (Folia Sassafras), Sassafrasrinde (Cortex Sassafras), Sassafrasöl (Oleum Sassafras), Campherholz (Lignum Camphorae: Stammpflanze Cinnamomum camphora), Safrol enthaltende Campheröle, jedoch nicht Muskatnuß (Semen Myristicae)

Thujon, ausgenommen thujonhaltige Pflanzen und Pflanzenteile wie Wermutkraut (Herba Absinthii) und Beifuß (Herba Arthemisiae)

Wacholderteeröl (Oleum Juniperi empyreumaticum)

Wermutöl

2. Beschränkt verwendbare Stoffe

| Stoff | Verwendung | Höchstmenge in einem Liter des verzehrfertigen Getränks |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| a) Calmusöl | Trinkbranntweine | 1 Milligramm Asaron |
| b) Chinarinde, Chinin | Trinkbranntweine | 300 Milligramm Chinin |
| | alkoholfreie Erfrischungsgetränke | 85 Milligramm Chinin |
| c) Cumarinhaltige Gräser wie Büffelgras (Hierochlose australis) und Mariengras (Hierochlose odorata) | Trinkbranntweine mit einem Alkoholgehalt von mindestens 38 % vol. | 10 Milligramm Cumarin |
| d) Quassiaholz (Lignum Quassiae) | Trinkbranntweine | 50 Milligramm Quassin |
| e) thujonhaltige Pflanzen und Pflanzenteile | Trinkbranntweine mit einem Alkoholgehalt von mindestens 25 % vol. | 10 Milligramm Thujon |
| | andere Trinkbranntweine | 5 Milligramm Thujon |

**Anlage 2**
(zu § 3)

## Zusatzstoffe

| | Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel *) |
|---|---|
| 1. Aromastoffe | |
| a) Äthylvanillin | 250 Milligramm |
| Allylphenoxiacetat | 2 Milligramm |
| α-Amylzimtaldehyd | 1 Milligramm |
| Anisylaceton | 25 Milligramm |
| Hydroxicitronellal<br>Hydroxicitronellaldiäthylacetal<br>Hydroxicitronellaldimethylacetal | insgesamt 25 Milligramm, berechnet als Hydroxicitronellal |
| 6-Methylcumarin | 30 Milligramm |
| Heptinsäuremethylester | 4 Milligramm |
| β-Naphthylmethylketon | 5 Milligramm |
| 2-Phenylpropionaldehyd | 1 Milligramm |
| Piperonylisobutyrat | 3 Milligramm |
| Propenylguaethol | 25 Milligramm |
| Resorcindimethyläther | 5 Milligramm |
| Vanillinacetat | 25 Milligramm |
| b) Ammoniumchlorid | 20 Gramm |
| c) Chininhydrochlorid<br>Chininsulfat | insgesamt<br>300 Milligramm bei Trinkbranntweinen,<br>85 Milligramm bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken,<br>jeweils berechnet als Chinin (einschließlich der Zusätze nach Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe b) |

2. Geschmacksbeeinflussende Stoffe

| | |
|---|---|
| L-Alanin<br>L-Arginin<br>L-Asparaginsäure<br>L-Citrullin<br>L-Cystein<br>L-Cystin<br>Glycin<br>L-Histidin<br>L-Isoleucin<br>L-Leucin<br>L-Lysin<br>L-Methionin<br>L-Phenylalanin<br>L-Serin<br>Taurin<br>L-Threonin<br>L-Valin<br>sowie die Natrium- und Kaliumverbindungen und die Hydrochloride dieser Aminosäuren | insgesamt 500 Milligramm und nicht mehr als 300 Milligramm je Einzelsubstanz, jeweils berechnet als Aminosäure |
| L-Glutaminsäure<br>Natriumglutamat<br>Kaliumglutamat | insgesamt 10 Gramm, berechnet als Glutaminsäure |
| Inosinat<br>Guanylat | insgesamt 500 Milligramm |
| Maltol | 10 Milligramm |
| Äthylmaltol | 50 Milligramm |

*) Die Höchstmengen beziehen sich in den Fällen der Nummer 1 Buchstaben a und b und der Nummer 2 auf ein Kilogramm, im Falle der Nummer 1 Buchstabe c auf einen Liter.

3. Lösungsmittel, Trägerstoffe

Lecithine (E 322)
Glycerin (E 422)
Glycerinacetate
1,2-Propylenglycol
Äthylcitrate
Äthyllactat
Isopropanol
Benzylalkohol
Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren (E 471), auch verestert mit Essigsäure (E 472 a), Milchsäure (E 472 b), Citronensäure (E 472 c) oder Weinsäure (E 472 d)

Alginsäure (E 400)
Natriumalginat (E 401)
Kaliumalginat (E 402)
Calciumalginat (E 404)
Agar-Agar (E 406)
Carrageen (E 407)
Johannisbrotkernmehl (E 410)
Guarkernmehl (E 412)
Traganth (E 413)
Gummi arabicum (E 414)
Xanthan (E 415)
Pektine (E 440 a)
Methylcellulose (E 461)
Carboximethylcellulose (E 466)
acetyliertes Distärkephosphat (E 1414)
Stärkeacetat verestert mit Essigsäureanhydrid (E 1420)
acetyliertes Distärkeadipat (E 1422)

Calcium- (E 470) und Magnesiumstearat
Natrium-, Kalium- (E 261) und Calciumacetat (E 263)
Natrium- (E 325), Kalium- (E 326) und Calciumlactat (E 327)
Natrium- (E 331), Kalium- (E 332) und Calciumcitrate (E 333)
Natrium-, Kalium-, Calcium- (E 170) und Magnesiumcarbonat
Sorbit (E 420)

Kolloide Kieselsäure und Dicalciumorthophosphat (E 341) zur Erhaltung der Rieselfähigkeit von pulverförmigen Aromen bis zu 50 Milligramm in einem Kilogramm des verzehrfertigen Lebensmittels

**Anlage 3**
(zu § 3 Abs. 1 Nr. 1)

Lebensmittel, denen Aromen mit Aromastoffen nach Anlage 2 Nr. 1 Buchstabe a zugesetzt werden dürfen:

1. Künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
2. Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Soßen und Suppen
3. Kunstspeiseeis
4. Backwaren, Teigmassen und deren Füllungen
5. Zuckerwaren, Brausepulver
6. Füllungen für Schokoladenwaren
7. Kaugummi

## Artikel 23
## Änderung der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz

Die Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732), zuletzt geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2802), wird wie folgt geändert:

1. § 1 a erhält folgende Fassung:

„§ 1 a

(1) Für Essig und Essigessenz, die in weiterverarbeitenden Betrieben verwendet werden, wird Saccharin als Zusatzstoff zugelassen.

(2) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an Saccharin kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt."

2. Dem § 4 Abs. 1 wird folgende Nummer 4 angefügt:

„4. mit Essigsäure oder Essig aus Essigsäure vermischter Gärungsessig als „Essig" mit dem Hinweis „hergestellt unter Zusatz von Essigsäure"."

3. Folgender § 4 a wird eingefügt:

„§ 4 a

Abweichend von § 3 Abs. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung brauchen nicht angegeben zu werden:

1. bei Gärungsessig, der nur aus einem Ausgangs- oder Rohstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt ist, das Verzeichnis der Zutaten,
2. bei Essigen (§ 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 4) das Mindesthaltbarkeitsdatum."

4. § 5 Abs. 2 wird gestrichen.

5. § 6 wird gestrichen.

## Artikel 24
## Außerkrafttreten

Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung treten außer Kraft:

1. die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 1972 (BGBl. I S. 85), zuletzt geändert durch § 6 der Verordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225),
2. die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2711), zuletzt geändert durch § 6 der Verordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225),
3. die Verordnung über Knochenfett in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-11, veröffentlichten bereinigten Fassung, geändert durch Artikel 17 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281),
4. das Brotgesetz in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7841-3, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 218 des Gesetzes vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469),
5. das Gesetz über den Verkehr mit Absinth in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-3, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 58 des Gesetzes vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469),
6. die Essenzen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Oktober 1970 (BGBl. I S. 1389), zuletzt geändert durch Verordnung vom 21. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2349),
7. § 3 Abs. 1 Nr. 2 der Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502), zuletzt geändert durch Verordnung vom 1. Juli 1980 (BGBl. I S. 780),
8. § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Honigverordnung vom 13. Dezember 1976 (BGBl. I S. 3391), geändert durch Artikel 4 Nr. 3 der Verordnung vom 13. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2328),
9. § 12 Abs. 1 Satz 1 Nr. 6, Satz 2 und 3 der Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (BGBl. I S. 1760), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 14. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2222).

## Artikel 25
## Bekanntmachung

Der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit kann den Wortlaut der auf Grund der Artikel 3, 5, 13, 14 und 18 dieser Verordnung geänderten Rechtsverordnungen, der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der auf Grund der Artikel 9, 10 und 12 dieser Verordnung geänderten Rechtsverordnungen in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung bekanntmachen. Er kann dabei die Paragraphen und deren Untergliederung sowie die Anlagen mit neuen durchlaufenden Ordnungszeichen versehen.

## Artikel 26
## Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts, Artikel 325 Satz 2 des Einführungsgesetzes zum Strafgesetzbuch vom 2. März 1974 (BGBl. I S. 469), § 24 des Getreidegesetzes und Artikel 74 des Weingesetzes vom 14. Juli 1971 auch im Land Berlin.

## Artikel 27
## Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Bis zum 26. Dezember 1983 dürfen Lebensmittel noch mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

(3) Bis zum 1. Juli 1984 dürfen die in § 1 der Fruchtsaft-Verordnung genannten Erzeugnisse sowie Fruchtnektar noch mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

(4) Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdauer länger als 18 Monate beträgt, dürfen abweichend von den Absätzen 2 und 3 noch bis zum 31. Dezember 1986 mit einer Kennzeichnung nach den bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden, wenn sie bis zum 26. Dezember 1983 hergestellt worden sind.

(5) Darüber hinaus dürfen hinsichtlich der Datumskennzeichnung in Absatz 4 bezeichnete Lebensmittel ohne die dort vorgesehene Einschränkung sowie tiefgefrorene Lebensmittel, Speiseeis, Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen bis zum 31. Dezember 1986 nach Maßgabe der bisher geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

(6) Lebensmittel in Glasflaschen, die zur Wiederbefüllung bestimmt sind und auf denen eine Angabe nach Artikel 1 § 3 Abs. 1 Nr. 1 und 4 oder die Nettofüllmenge dauerhaft angebracht ist, dürfen noch bis zum 26. Dezember 1988 auch dann in den Verkehr gebracht werden, wenn die Angaben nicht gemäß Artikel 1 § 3 Abs. 3 Satz 2 zweiter Halbsatz angebracht sind.

Bonn, den 22. Dezember 1981

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Fülgraff

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Rohr

# Bundesgesetzblatt
# Teil II

## Nr. 40, ausgegeben am 24. Dezember 1981



**Preis dieser Ausgabe:** 4,20 DM (3,60 DM zuzüglich 0,60 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 4,70 DM.
Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5 %.
Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99 - 509 oder gegen Vorausrechnung.

## Bundesgesetzblatt
## Teil II

### Nr. 41, ausgegeben am 29. Dezember 1981




**Preis dieser Ausgabe:** 3,– DM (2,40 DM zuzüglich 0,60 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,50 DM.
Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5 %.
Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99 - 509 oder gegen Vorausrechnung.


## Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben.

Aufgeführt werden nur die Verordnungen der Gemeinschaften, die im Inhaltsverzeichnis des Amtsblattes durch Fettdruck hervorgehoben sind.

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift | | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom | Nr./Seite |
|---|---|---|---|
| | **Vorschriften für die Agrarwirtschaft** | | |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3511/81 des Rates zur Festlegung der Regelung für den Handel Griechenlands mit Marokko | 14. 12. 81 | L 358/1 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3512/81 des Rates zur Festlegung der Regelung für den Handel Griechenlands mit Syrien | 14. 12. 81 | L 358/24 |
| | **Andere Vorschriften** | | |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3535/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Weine aus frischen Weintrauben der Tarifstelle ex 22.05 C des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Zypern (1982) | 15. 12. 81 | L 360/1 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3536/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Likörweine der Tarifstelle ex 22.05 C des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Zypern (1982) | 15. 12. 81 | L 360/5 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3537/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Gemüsepaprika oder Paprika ohne brennenden Geschmack der Tarifstelle 07.01 S des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Zypern (1982) | 15. 12. 81 | L 360/9 |

**Herausgeber:** Der Bundesminister der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. – Druck: Bundesdruckerei Bonn.

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

**Bezugsbedingungen:** Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (02 28) 23 80 67 bis 69.

**Bezugspreis:** Für Teil I und Teil II halbjährlich je 48,– DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,20 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1978 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

**Preis dieser Ausgabe:** 5,60 DM (4,80 DM zuzüglich –,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 6,10 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5 %.

**Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1**

**Postvertriebsstück · Z 5702 AX · Gebühr bezahlt**

| | Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom | Nr./Seite |
|---|---|---|---|
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3538/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für getrocknete Weintrauben der Tarifstelle 08.04 B I des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Zypern (1982) | 15. 12. 81 | L 360/12 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3539/81 des Rates über die Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für getrocknete Feigen der Tarifstelle ex 08.03 B des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Spanien (1982) | 15. 12. 81 | L 360/15 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3540/81 des Rates über die Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für getrocknete Weintrauben der Tarifstelle 08.04 B I des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Spanien (1982) | 15. 12. 81 | L 360/18 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3541/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Aprikosenpülpe der Tarifstelle ex 20.06 B II c) 1 aa) des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Israel (1982) | 15. 12. 81 | L 360/21 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3542/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Aprikosenpülpe der Tarifstelle ex 20.06 B II C) 1 aa) des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Marokko (1982) | 15. 10. 81 | L 360/24 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3543/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Aprikosenpülpe der Tarifstelle ex 20.06 B II c) 1 aa) des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Tunesien (1982) | 15. 12. 81 | L 360/27 |
| 3. 12. 81 | Verordnung (EWG) Nr. 3544/81 des Rates zur Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung eines Gemeinschaftszollkontingents für Haselnüsse, frisch oder getrocknet, auch ohne äußere Schalen oder enthäutet, der Tarifstelle ex 08.05 G des Gemeinsamen Zoltarifs, mit Ursprung in der Türkei (1982) | 15. 12. 81 | L 360/30 |